ISSN 1814—4357

Дачникам садівникам городникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

# Дім • Сад • Город

Передплатний індекс 74142

№7 липень 2008



Столовий буряк – джерело вітамінів



Мелано – екзот з родини гарбузових



Груша: літні сорти



# ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

*Рубрику веде*
*Т.В.Грабовська,*
*спеціаліст з правових питань*

## Право на земельний пай

*У травні 2006 року мешканці села отримали державні акти на право власності на землю, але за вказівкою райвідділу земельних ресурсів не можуть користуватися своїми паями, бо "земельні ділянки не виділені в натурі". Парадоксальна ситуація: сільська рада і керівництво району забороняють користуватися земельними ділянками, а люди, маючи на руках державні акти, не користуються земельними ділянками, але змушені платити земельний податок. Чи правильно це? Прокуратура області і району на звернення не зважає.*

*М.В. Горбаль,*
*с. Лідихів,*
*Кременецький район,*
*Тернопільська обл.*

Закон України "Про порядок виділення у натурі (на місцевості) земельних ділянок власникам земельних часток (паїв)" N 899-IV від 05.06.2003 р. визначає організаційні та правові засади виділення власникам земельних часток (паїв) земельних ділянок у натурі (на місцевості) із земель, що належали колективним сільськогосподарським підприємствам, сільськогосподарським кооперативам, сільськогосподарським акціонерним товариствам на праві колективної власності, а також порядок обміну цими земельними ділянками.

Основним документом, що посвідчує право на земельну частку (пай), є сертифікат на право на земельну частку (пай), виданий районною (міською) державною адміністрацією.

Підставою для виділення земельних ділянок у натурі (на місцевості) власникам земельних часток (паїв) є рішення відповідної сільської, селищної, міської ради чи районної державної адміністрації.

Особи, власники сертифікатів на право на земельну частку (пай), які виявили бажання одержати належну їм земельну частку (пай) у натурі (на місцевості), подають до відповідної сільської, селищної, міської ради чи районної державної адміністрації заяву про виділення їм земельної частки (паю) у натурі (на місцевості).

Сільські, селищні, міські ради та районні державні адміністрації у межах їхніх повноважень щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості):

– розглядають заяви власників земельних часток (паїв) щодо виділення їм у натурі (на місцевості) земельних ділянок і видачі документів, що посвідчують право власності на земельну ділянку;

– ухвалюють рішення щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості);

– упорядковують списки осіб, які мають право на земельну частку (пай);

– установлюють місце розташування, межі та площі сільськогосподарських угідь, які підлягають розподілу між власниками земельних часток (паїв);

– укладають із землевпорядними організаціями угоди на виконання робіт із землеустрою щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості) та виготовлення технічної документації, яка необхідна для складання документів, що посвідчують право власності на земельну ділянку, якщо такі роботи виконуються за рахунок місцевого бюджету;

– сприяють укладанню угод на виконання землевпорядними організаціями робіт із землеустрою щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості) та виготовлення технічної документації, яка необхідна для складання документів, що посвідчують право на земельну ділянку, якщо такі роботи виконуються за рахунок осіб, які мають право на земельну частку (пай);

– надають землевпорядним організаціям вивірені списки осіб, які мають право на земельну частку (пай);

– розглядають та погоджують проекти землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв);

– організовують проведення розподілу земельних ділянок між особами, які мають право на виділення їм земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості), в порядку, визначеному Законом;

– ухвалюють рішення про видачу документів, що посвідчують право власності на земельну ділянку, власникам земельних часток (паїв);

Сільські, селищні, міські ради ухвалюють рішення щодо виділення у натурі (на місцевості) земельних ділянок власникам земельних часток (паїв) у межах населених пунктів, а районні державні адміністрації – за межами населених пунктів.

Проект землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв) розробляється державними та іншими землевпорядними організаціями, які отримали в установленому законом порядку ліцензії на проведення землевпорядних робіт, погоджується відповідною сільською, селищною, міською радою чи районною державною адміністрацією і затверджується на зборах більшістю власників земельних часток (паїв) у межах земель, що перебувають у користуванні одного сільськогосподарського підприємства, та оформляється відповідним протоколом.

У проекті землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв) визначається місце розташування земельних ділянок, їхні межі та площі сільськогосподарських угідь, що підлягають розподілу між власниками земельних часток (паїв), їхнє цільове призначення, дії обмежень (обтяжень) у використанні земельних ділянок, у тому числі земельних сервітутів.

Документація із землеустрою щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості) власникам земельних часток (паїв) містить: проект землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв); технічну документацію із землеустрою щодо складання документів, що посвідчують право власності на земельну ділянку.

Державній землевпорядній експертизі підлягає вибірково до 20 відсотків документації із землеустрою щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості).

Державна землевпорядна експертиза документації із землеустрою здійснюється до моменту розподілу земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) у строк, що не перевищує 20 днів.

Розподіл земельних ділянок у межах одного сільськогосподарського підприємства між власниками земельних часток (паїв), які подали заяви про виділення належних їм земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості), здійснюється відповідною сільською, селищною, міською радою чи районною державною адміністрацією за місцем розташування земельних ділянок на зборах власників земельних часток (паїв) згідно з проектом землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв).

Розподіл земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) у межах одного сільськогосподарського підприємства відбувається за згодою не менш як двох третин власників земельних часток (паїв), а за її відсутності – шляхом жеребкування.

Результат розподілу земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) у межах одного сільськогосподарського підприємства оформляється відповідним протоколом, що підписується власниками земельних часток (паїв), які брали участь у їхньому розподілі. До протоколу про розподіл земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) додаються проект землеустрою щодо організації території земельних часток (паїв), список осіб, які взяли участь у їхньому розподілі.

Протокол про розподіл земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) затверджується відповідною сільською, селищною, міською радою чи районною державною адміністрацією і є підставою для прийняття рішення щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості) та видачі державних актів на право власності на земельну ділянку власникам земельних часток (паїв).

Матеріали щодо розподілу земельних ділянок між власниками земельних часток (паїв) зберігаються у відповідній сільській, селищній, міській раді за місцем проживання більшості власників земельних часток (паїв) та в районному відділі земельних ресурсів.

Відповідно до статті 12 Закону оформлення державних актів на право власності на земельну ділянку власникам земельних часток (паїв) здійснюється землевпорядною організацією, яка виконала землевпорядні роботи щодо виділення земельних часток (паїв) у натурі (на місцевості).

Виходячи з наведеного, органи місцевого самоврядування (сільська, селищна, міська рада) та державної влади (райдержадміністрація, органи Держкомзему) безпосередньо організовують, ухвалюють рішення щодо виділення земельних часток (паїв у натурі та контролюють їхнє виконання.

На жаль, дописувачі не надали до свого листа розпорядження голови РДА за 2005, 2006 рр., а із зазначеного в листі можна зробити висновки, що землевпорядні роботи з виділення земельних часток (паїв) у натурі вже були проведені державними землевпорядними організаціями у 2003–2004 рр. Але чи були на той час відповідні розпорядження сільради, районної держадміністрації та матеріали проектно-вишукувальних робіт невідомо. Невідомо також, які роботи та яку технічну документацію виготовляв СПД ФО Шевчук Я.Й., з яким, мабуть, було укладено договір на виконання землевпорядних робіт.

У такій ситуації дописувачам необхідно знати, що статтею 125 Земельного кодексу України визначено, що ставати до використання земельної ділянки до встановлення меж земельної ділянки в натурі (на місцевості), одержання документа, що посвідчує право на неї (тобто, державного акта на право власності на земельну ділянку чи постійного користування земельною ділянкою, договору оренди земельної ділянки), та його державної реєстрації забороняється.

За самовільне зайняття земельної ділянки чинним законодавством передбачена адміністративна відповідальність.

Таким чином, якщо дописувачі вважають, що їхні права порушені, вони можуть звернутися до територіальних органів державної інспекції з контролю за використанням та охороною земель Держкомзему України щодо проведення перевірки проведених землевпорядних робіт, а також щодо наявності відповідних ліцензій у землевпорядників, або звернутися до суду по захист своїх законних прав та інтересів.

**ДІМ·САД·ГОРОД** **№7** **2008 р.**

*Щомісячний виробничо-практичний журнал*

*Засновник і видавець –*
*КП "Редакція журналу*
*"Дім, сад, город"*
*Зареєстрований*
*Міністерством інформації України,*
*серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.*
*Видається з січня 1989 р.*

# Столовий буряк – багате джерело мікроелементів та вітамінів



Буряки, мабуть, складають тріаду з найважливіших у нашому харчуванні овочів. Першою є картопля, другою – капуста, а третьою – буряки. Ми використовуємо їх у борщах, окрошках та багатьох інших стравах давньоукраїнської кухні (верещака, таратута, щерба), у різноманітних салатах. Їх широко застосовують у народній медицині. Буряки – давні овочі, які росли ще в саду вавилонського імператора Марук-аппал-Іддіна дві тисячі років тому. Щоправда, це був листковий різновид буряків мангольд, з якого готують салати.

Коренеплідний буряк у Європі з'явився після Хрестових походів. Його, як і всі інші новинки, вирощували спочатку у квітниках поряд з мангольдом. Від цих буряків і походять наші сучасні: жовтогарячі кормові, червоно-фіолетові столові, себто борщові, та гібриди, які утворюються від близького сусідства кормових із столовими (за формою як кормові, а всередині – червоні з світлими кружечками), і так звані цукрові – білі коренеплідні буряки. Всі вони прижилися в Україні. Тут були збудовані й перші українські цукроварні. Раніше Вінниччину називали – "цукровим Донбасом".

Червоний столовий буряк – багате джерело мікроелементів та вітамінів. У його складі є калій, натрій, кальцій, цинк, марганець, магній, фтор, кобальт, залізо, вітаміни групи В, вітаміни Р, РР і С, фолієва кислота, клітковина та органічні кислоти.

Це один з найкращих омолоджувальних засобів з-поміж овочів і фруктів. Цікаво, що він проявляє вибірковість, споживаючи мінерали з ґрунту: бере кремній, котрий хоча й достатньо поширений, наприклад, у кварцевому піску, але наш організм здатний використовувати його лише у певній формі. У буряку кремній поєднаний з іншими корисними речовинами, а відтак зміцнює з'єднувальні тканини, робить міцнішою шкіру, стінки судин, кістки, виводить з організму токсичний алюміній. У буряках багато фолієвої кислоти: разом із спаржею він поділяє перше місце щодо вмісту цієї кислоти.

Фолієва кислота стимулює вироблення гормонів, допомагає організму виробляти шлунковий сік для кращого засвоєння білків, бере участь в утворенні червоних кров'яних тілець.

Буряки полюбляють вологу, листя стає свіжим, краще розвивається. Перше проріджування слід проводити, коли з'являться два справжніх листочки, залишаючи відстань між рослинами 3–4 см. Через два–три тижні повторно проріджують з відстанню між рослинами 6–8 см. До речі, чим більша відстань між рослинами, тим більшими виростають коренеплоди, а ось якість їх погіршується. За густішого розміщення буряки дрібніші, але смачніші й поживніші. Найкраще, щоб коренеплоди мали діаметр не більше 10 см. Проріджують буряки увечері, порожнини засипають землею і поливають.



На початку росту доцільно підживлювати попелом, розводячи одну склянку його в 10 л води (норма – 3 л розчину на 1 м²). Коли з'явиться п'ятий листочок, доцільно полити буряки солоним розчином: столова ложка кухонної солі на 10 л води. Після такого "солоного душу" буряки стають солодшими. За поживністю буряки не поступаються картоплі, а пектинових речовин у них більше, ніж у моркві та яблуках. Ось чому салати із свіжого буряка необхідні при лікуванні захворювань кишківника, особливо з гнильними і бродильними процесами, та при закрепах.

За вмістом вітаміну С буряк не поступається перед картоплею, а пектину в ньому більше, ніж у моркві та яблуках. Пектинові речовини буряка зв'язують солі важких металів. Буряк багатий на йод. Завдяки бетаїну та бетаніну він сприяє зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску та кількості холестерину в крові. Тому він дуже корисний при ожирінні, гіпертонії, хворобах печінки та нирок.

Столовий буряк можна споживати протягом усього року. Напровесні – листочки мангольду в салати та до зелених борщів, влітку – листя в салати та для приготування голубців, коренеплоди – в салати. Взимку – коренеплоди для перших, других страв і навіть для печива.

З буряка можна приготувати безліч страв, квасів, з цукрового буряка – "спотикач", а з червоного – вино. Наведу кілька рецептів.

### Салат з буряка з родзинками

*Треба мати: 2 варених буряка, морквину, 3 яблука, півсклянки горіхів, 100 г розпарених родзинок (кураги), 100 г майонезу чи сметани.*

### Оладки "Несподіванка"

Треба мати: 2 буряка, 400 г сиру або два сирки, 2 склянки борошна, склянка кисляку, чверть склянки цукру, 2 яйця, жир, сметана, сіль за смаком.

Відварені буряки пропустити через м'ясорубку, додати просіяне борошно, протертий сир, цукор, кисляк, яйця, добре розмішати й смажити на олії чи маргарині. Споживати зі сметаною або з варенням.

### Буряк фарширований

Кількість буряків – залежно від членів сім'ї. Фарш з м'яса або з ліверу, півсклянки рису, цибулина, сіль, перець, маргарин, майонез, помідорна паста, зелень.

У спечених буряків вийняти середину, наповнити її фаршем, скласти їх у глибоку пательню зі змащеним дном. Випікати 10 хвилин, потім влити майонезно-томатний соус і ще протушкувати 10 хв. Подаючи до столу, розрізати буряки у вигляді троянди, полити соком, притрусити зеленню.

### Салат з буряка і грибів (пісна страва)

Відварений буряк, сушені чи мариновані гриби, цибуля, олія, оцет, сіль, перець за смаком.

### Буряк із смаженою з капустою

Печені буряки, квашена капуста, цибуля, олія, томатна паста, перець, сіль.

Буряк пропустити через м'ясорубку, цибулю підсмажити, капусту віджати від розсолу і смажити до готовності. З'єднати буряк, цибулю й капусту, заправити цукром, пастою, сушеною зеленню і тушкувати під кришкою 10 хв.

### Верещака – козацька страва

Свинячу грудинку, ошийок або порізану домашню ковбасу підсмажити з цибулею, покласти в казанок, залити буряковим квасом (можна додати сироватку або капустяний розсіл), присмачити сіллю та перцем. Коли страва буде напівготова, додати тертого черствого чорного хліба стільки, щоб соус став густим, і тушкувати до готовності.

### Шпундра – прадідівська страва

Спечені буряки натерти на тертці з великими вічками або дрібно покришити. Дрібно нарізати цибулю і смажити разом з борошном. Підсмажити свинячу грудинку, очеревину або ошийок і з'єднати разом з овочами в горщику чи казанку. Залити буряковим квасом або сироваткою, посолити, поперчити й тушкувати до готовності.

### Таратута – древня страва

Варені буряки нарізати пластинками, скласти у глибоку емальовану миску, перекласти скибочками солоних огірків та кільцями цибулі. Скропити натертим хроном. Розвести огірковий розсіл буряковим відваром, додати ложку цукру, чайну ложку солі і чверть чайної ложки червоного перцю. Залити розсолом таратуту, прикласти кружечок, накрити серветкою і залишити в холодному місці. Через добу можна споживати разом з м'ясом, рибою, печеною картоплею або чимось іншим за вашим уподобанням.

*Підготувала* ***А.П. Ярошевська***



# Мелано – екзот з родини гарбузових

Цю екзотичну рослину називають по-різному: мелано, ківано, рогата диня, африканський рогатий огірок. Ботанічна назва – антильський огірок, або ангурія, а латинська – Cucumis anguria.

Мелано походить з Нової Зеландії. Це однорічна рослина. Її кущ стелиться по землі, пагони сягають довжини 3 м. На одній рослині зав'язується близько 50 плодів. Середня маса плоду – 300 г, середня довжина – 12 см. Вони надзвичайно декоративні, отож їх можна застосовувати для створення оригінальних композицій і навіть прикрашати ними ялинки.

Дивні за смаком плоди мелано (декому вони нагадують ківі з присмаком лимона та дині). Вони схожі на маленьких їжачків, які ніби ховаються під листками від чужого погляду.

У фазі технічної стиглості шкірка у мелано зеленкувата, як у огірка, а м'якуш – світло-зелений. На поверхні плодів багато м'ясистих колючок, через яких його називають рогатою динею. Коли плід досягає біологічної стиглості, шкірка стає оранжевою, майже як у апельсина, м'якуш – темно-зелений, із запахом лимона. Зовні плід нагадує жовто-оранжевий огірок з численними колючками. Насправді, мелано не такий страхітливий, яким виглядає: колючки у нього м'які, шкірка не міцна. Кращий спосіб споживання плодів – розрізати їх навпіл і виїсти зелений м'якуш. У ньому багато вітамінів РР, а особливо С. Завдяки цьому він підвищує імунітет і дає можливість протистояти застудним захворюванням.

Плоди мелано добре зберігаються у свіжому вигляді до Нового року і довше, не втрачаючи смакових, харчових та лікувальних властивостей.

Мелано можна вживати у свіжому вигляді, готувати з нього салати, консервувати. До речі, смак консервованого мелано надзвичайний, а його зовнішній вигляд прикрасить будь-який святковий стіл.


*Мелано в технічній стиглості.*


Мелано в біологічній стиглості.

Для консервування використовують 6–7-денні плоди. Вони можуть достигати і за кімнатної температури. Полежавши, плоди не будуть надто кислими. Якщо мелано зовсім недостиглий, його використовують для декорування святкового столу.

У цієї рослини багато дієтичних та лікувальних властивостей. Його плоди сприяють виведенню з людського організму холестерину, успішно застосовуються при захворюваннях печінки та нирок. Добрі результати дають плоди мелано у лікуванні сечокам'яної хвороби, недокрів'я, цукрового діабету і майже всіх захворювань серця.

Сік з плодів мелано виводять з організму шлаки та радіонукліди, що дуже актуально в наш час. Його використовують для лікування туберкульозу, подагри, бронхіту, при запаленні суглобів. Знайома, 70-річна бабуся, яка хворіла протягом багатьох років на аритмію (порушення роботи серця), за декілька місяців позбулася цієї недуги, здивувавши цим лікарів, які її лікували. Інша знайома перед сном, замість 15–20 крапель корвалолу, приймає таку саму кількість настоянки соку мелано, і це дуже їй допомагає.

Вирощую мелано, як звичайні огірки. Насіння замочую у воді кімнатної температури і висіваю безпосередньо у відкритий ґрунт у середині травня по 2–3 насінини в ямку на глибину 2–2,5 см, з інтервалом 80–90 см. Можна висаджувати мелано і розсадою, яку готують у кімнаті, висіваючи насіння у стаканчики в середині квітня.

На початку росту я регулярно поливаю рослини і ретельно прополюю. Надалі тільки поливаю. Під час масового утворення зав'язей підживлюю розчином курячого посліду (1:20) чи коров'яку (1:8).

Не засмучуйтеся, якщо на рослинах довго не з'являтимуться плоди. Одного дня ви розгорнете листя біля рослини і немовби потрапите у гніздо їжака з великим приплодом їжаченят різних розмірів та кольорів.

Плоди обриваю найчастіше зеленими, як огірки, коли вони мають розмір 7–10 см. У цей час вони найсмачніші та найароматніші. Споживають у сирому вигляді або квашеними, як огірки.

Насамкінець слід зауважити, що мелано – роздільностатева рослина, у неї є чоловічі та жіночі квітки і вона потребує запилення комахами або вручну. Рослина доволі теплолюбна, не витримує заморозків і тривалого похолодання у молодому віці, у зрілому ж стає більш холодостійкою. За належного догляду вона дуже декоративна, до того ж високоврожайна. Різьблене листя з великою кількістю плодів, які виглядають з-під нього, створює чудову панораму. Вирощувати ці ліани – справжнє задоволення. Спробуйте, і ви самі переконаєтеся в цьому.

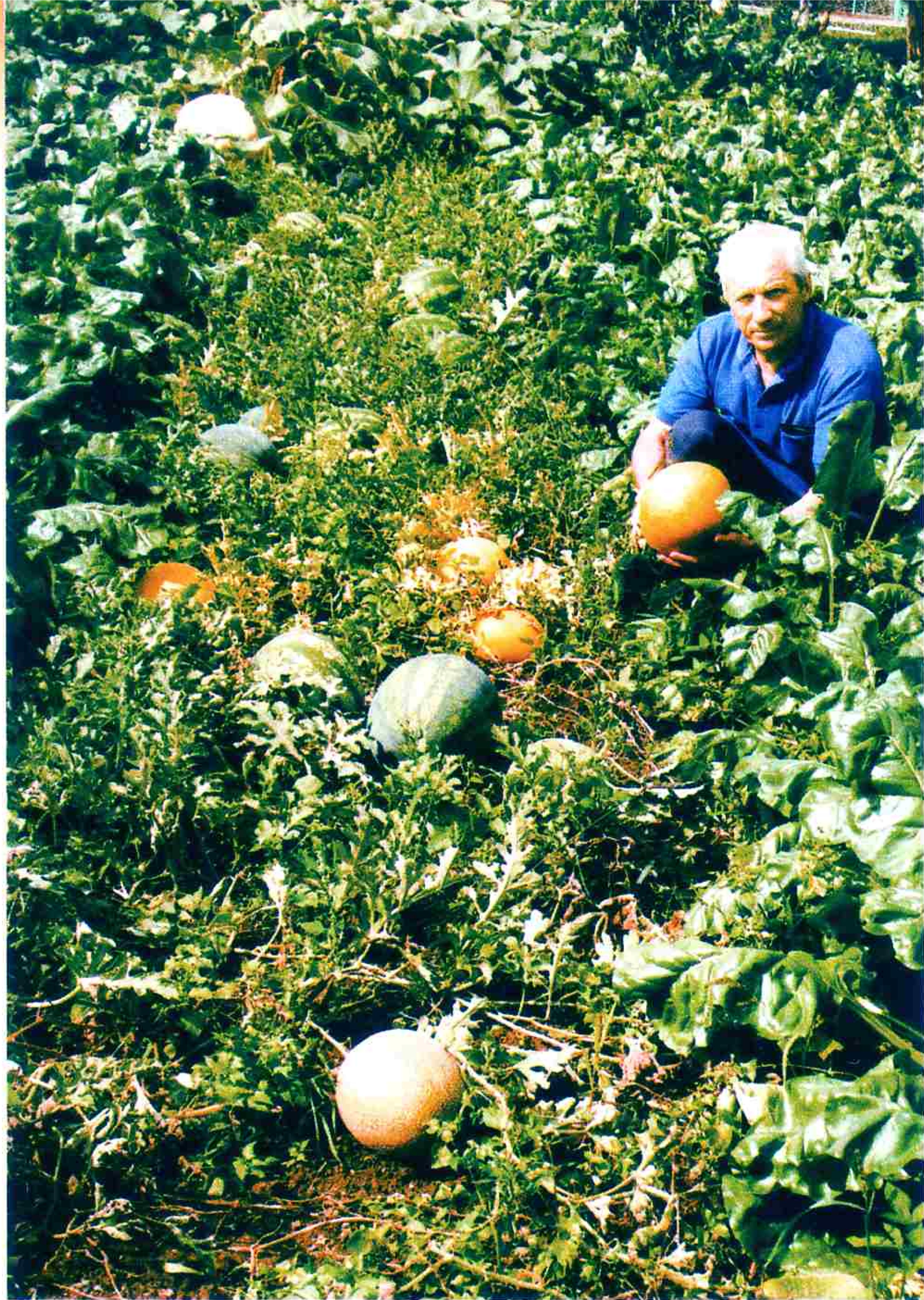
**Петро Філіпчук,**
*вул. Гетьмана Мазепи, 272, кв. 64, м. Коломия,*
*Івано-Франківська обл., 78208*
*телефон (03433) 2-86-25, моб. (80955333875)*

# Прикарпатські кавуни і дині

Після публікації в журналі "Дім, сад, город" у 2006 році моєї статті "Кавуни на Прикарпатті" я отримав багато листів із західних областей України. Читачі запитували, чи можна успішно вирощувати на городі кавуни на Прикарпатті, особливо в гірській місцевості у відкритому ґрунті. Я переконався на власному досвіді, що це цілком можливо, і не тільки кавуни, а й дині.

Насамперед, треба вибрати таке місце на городі, яке б з ранку і до самого заходу сонця прогрівалося і нічим не притінювалося. Щоб отримати достиглу диню у серпні, а кавун у серпні-вересні, потрібно у ґрунт висадити двомісячну розсаду, привчену до прямих сонячних променів. У третій декаді березня насіння кавуна і дині пророщую у вологій тканині в теплому місці за температури 20–25°C. Тільки-но воно наклюнеться, висіваю по одній насінині у пластикові стаканчики, наповнені родючою землесумішшю, і поливаю "літньою" водою. Стаканчики тримаю у теплому місці, поки не почне проростати насіння. Після цього ставлю їх безпосередньо біля вікна з південного боку.

Розсада під прямими сонячними променями не витягується і виростає здоровою та міцною. Коли з'являться справжні листки, один раз на тиждень підживлюю витяжкою з деревного попелу (1 ст. ложка на 1 літр води) і настоєм коров'яку з курячим послідом у розведенні 1:20.





Наприкінці травня – на початку червня у сонячний, теплий день висаджую розсаду у відкритий ґрунт. Грядка, де ростимуть кавуни і дині, має бути пухкою і добре заправленою органічними добривами. Висаджую розсаду у ямки, віддаль між рослинами – 1 м і між рядками – 1 м. Розсаду рясно поливаю у стаканчиках, обережно виймаю, щоб не оголити коріння, і висаджую у ямки, добре притиснувши рослину з двох боків ґрунтом, поливаю і знову притискую, щоб міцно стояла.

Тепер потрібно подбати про мікроклімат, який любить кавун і диня, тобто температура для них має бути вищою, ніж температура повітря, особливо вночі. Для цього всю грядку накриваю білою агроплівкою, краї якої присипаю землею. Бажано, щоб агроплівка вільно лежала на розсаді і був запас для росту рослин.

У накритому вигляді грядка під кавунами і динями перебуває 3–4 і більше тижнів, поки не почнеться цвітіння.

Така нескладна агротехніка дає змогу вже у серпні-вересні насолоджуватися смаком кавуна і дині, вирощених на власному городі.

***Я.К. Мельник,***
*вул. Великий берег-7,*
*с. Перегінське, Рожнятівський р-н,*
*Івано-Франківська обл., 77662*
*тел. 8 -274-98-352*


Савойська капуста


Брюссельська капуста

# Розмаїтий світ капустяних рослин

## Савойська капуста

Своїй назві ця капуста зобов'язана графству Савойя в Італії, де вона відвіку культивувалася у великій кількості. Головка у цієї капусти нещільна, масою до 2 кг, екзотичного вигляду завдяки пухирчастим, гофрованим, ніжним, еластичним листочкам.

Зовні вона зелена, а всередині жовта. Савойська капуста високо цінується як смачний дієтичний продукт. У порівнянні з білоголовою вона значно смачніша і багатша на вітаміни, білки, кальцій (майже удвічі). Вегетаріанці, візьміть на замітку! Цю капусту тушкують, смажать, використовують як начинку для пиріжків. Прекрасні з нею голубці, борщі, супи. Проте для засолювання савойська капуста непридатна.

Поширений сорт – **Вертю 1340**. Вирощують її так, як і білоголову – ранню, середню і пізньостиглу залежно від бажаного строку споживання. Оскільки савойська капуста утворює невелику розетку, її висаджують з міжряддями 50 см і відстанню у рядку 30–40 см. Під час збирання врожаю і транспортування ніжні головки захищають від ударів. Зберігається цей вид капусти погано.

**Брюссельська капуста** дуже популярна у Європі й Америці, там її вважають делікатесом. Переваги цієї капусти не обмежуються екзотичним виглядом і прекрасними смаковими якостями. Серед капустяних рослин вона – рекордсмен за вмістом мінеральних солей, вітаміну С, білків. Їх у ній міститься втричі більше, ніж у білоголовій. Вважається, що брюссельська капуста сприяє загоєнню ран, тому її рекомендують хворим після хірургічних операцій. Вона нормалізує функцію підшлункової залози і дуже корисна хворим на серцево-судинні захворювання як джерело калію.

У зв'язку з тим, що брюссельська капуста має тривалий період вегетації, вирощують її тільки розсадним способом, використовуючи 50–60-денну розсаду. Висаджують одразу ж за білоголовою ранньостиглою за схемою 70 х 50–60 см.


Кольрабі

Доцільно вирощувати брюссельску капусту разом з огірками, використовуючи як кулісну культуру. Для прискорення дозрівання за 3–4 тижні до закінчення вегетації прищипують верхівку, щоб усі поживні речовини надходили до головочок. В іншому агротехніка вирощування така сама, як і для білоголової.

Збирають цю капусту у декілька прийомів, зриваючи найбільші. Культура винятково холодостійка, отож можна збирати урожай до пізньої осені. Зберігають цілі рослини разом з корінням у льоху або в прикопі у парнику, в теплицях. При цьому маса головочок може збільшуватися за рахунок відтоку поживних речовин із стебла. В холодильнику головочки добре зберігаються у поліетиленових пакетах.

**Кольрабі** поціновують за високі смакові та поживні властивості соковитого й ніжного стеблоплоду. Він містить багато мінеральних солей (особливо кальцію), білків, вуглеводів, а також підвищений вміст вітаміну С, за що кольрабі одержала назву "північного лимона".

Це холодостійка, відносно посухостійка й скоростигла культура. Полюбляє родючі ґрунти, витримує відносне затінення. Розсаду віком 45–50 днів висаджують разом з ранньою капустою. У скоростиглих сортів від висаджування розсади до збирання врожаю минає 45–50 днів. Для подовження періоду споживання можна висаджувати або висівати у два строки. Рослини не потребують значної площі живлення (30–40) х (25–30 см). Культура чутлива до поливів і розпушування ґрунту. Збирають кольрабі, коли стеблоплоди сягають розміру 5–8 см. Не можна спізнюватися із збиранням, оскільки перезріла кольрабі придатна тільки на корм худобі.

***Л.М. Шульгіна,***
*професор,*
*доктор*
*сільськогосподарських наук,*
*м. Харків*



# Овочі та прянощі про запас

Зберігати овочі та прянощі про запас можна різними способами. Але є традиційні, споконвічні способи, нехтувати якими не варто.

## Консервування сіллю

Цей спосіб консервування городньої продукції придатний для багатьох зеленних культур, які, зберігаючись тривалий час, не втрачають вигляду, смаку, гостроти, аромату тощо. Сіллю консервують: щавель, кріп, петрушку, салат, часник або ж суміші цих культур, а також моркву, селеру, пастернак, цибулю-порей, перець та деякі інші культури.



Листяні, стручкові та коренеплідні овочі дрібно нарізують, змішують з сіллю у пропорції 1:1, щільно заповнюють простерилізовані скляні банки і закривають капроновими кришками або зав'язують папером.

Зберігати банки можна в сухій коморі або навіть у кімнатних умовах. А перед споживанням промити від надлишку солі.

Цей спосіб особливо придатний для зберігання часнику, який з настанням потепління, як відомо, швидко підсихає, в'яне і псується. До речі, консервувати можна не лише молоді зав'язі головок і стебла та листя часнику, а й стрілки – квітконоси, які обривають і нерідко викидають. А ось подрібнені і перемішані з сіллю (1:1), такі стрілки довго зберігаються, мають досить насичений запах, їх можна використовувати як приправу до будь-яких страв чи м'ясних виробів.

Так само можна консервувати сік молодого часнику, додавши на склянку соку чайну ложку солі. Але цей сік слід простерилізувати протягом 25–30 хвилин.

## Сухі овочі та приправи

Сушити доцільно як коренеплоди, так і зелень петрушки, кропу, салату, плоди моркви, пастернаку, селери, навіть буряків та картоплі. Сушать овочі як окремо, так і в сумішах певних культур і в певних пропорціях, стосовно до їхнього використання для приготування страв.

Очищені і помиті овочі нарізують пластинками, розстеляють на решітках або нанизують на нитки, підвішують у провітрюваному місці і сушать до вологості 10–15%. Зелень теж подрібнюють (або й не подрібнюють) і сушать у такий самий спосіб. Зберігаються ці заготовки досить добре.

Не слід, однак, сушити овочі на сонці. Вони втрачають не тільки колір і вигляд, але й значну кількість вітамінів, хоч зберігаються краще. Тому в прохолодну погоду сушити ці овочі краще над плитою, у духовій шафі чи вентиляційним теплом.

Власне, за будь-якого способу сушіння тонко нарізані пластинки коренеплодів висихають протягом 6–8 днів, а зелень – ще швидше. Вони можуть зберігатися 2–3 роки, не втрачаючи вигляду, смакових та поживних якостей.

## В'ялення плодів

Для цього способу зберігання придатні переважно коренеплоди петрушки, моркви, буряків, селери, пастернаку тощо, якщо немає погреба. Їх обчищають, миють, підсушують, натирають сіллю (великі плоди розрізають на частки), підвішують на шнури і в'ялять у провітрюваному затінку протягом 15–20 днів. Так само можна в'ялити хрін.

Якість в'ялених коренеплодів досить висока. А зберігаються вони краще в сухому, добре провітрюваному приміщенні за температури плюс 4–5°С.

Отже, поряд з традиційними закрутками, зокрема, коли не вистачає тари, кришок, немає погреба чи з інших причин, можна успішно застосовувати консервування овочів та прянощів сіллю, сушити, в'ялити їх і мати ці культури для цілорічного споживання.

***Г.А. Скоряк,***
*м. Вінниця*

# Загальна улюблениця – м'ята

З ранньої весни до пізньої осені не втрачає лікувальних властивостей м'ята, особливо перцева. Цей вид м'яти у дикому вигляді не трапляється. Аромат м'яти став еталоном свіжості, він поліпшує настрій, стимулює роботу мозку, а відвари з м'яти – не лише приємні, а й корисні засоби народної медицини. Здавна вважалося, що рослина активізує діяльність головного мозку, допомагає зберігати гнучкість розуму, відновлювати пам'ять.

Про диво природи – м'яту поети пишуть вірші. Зокрема, Ліна Костенко згадує: "а вечір пахне м'ятою, аж холодно джмелю...". М'ята, одна із найдавніших лікарських рослин, була відома ще в часи єгипетських фараонів, приблизно 3000 років тому. Рослину цінували у Древній Греції та Римі, згадки про неї є в Євангелії від Матвія.

Основний компонент м'яти – ментол входить до складу багатьох медичних препаратів: валідолу, валокорміду, пектусину, крапель Зеленіна та багатьох інших. Крім того, м'ята вирізняється протимікробною властивістю – активно діє проти всіх видів патогенних бактерій шлунково-кишкового тракту. Вона виявляє антисептичну дію при фарингіті, трахеїті, ларингіті, бронхіті, застуді, грипі, нежиті, кашлі.



М'ята – чудовий медонос, мед з неї прозорий, бурштинового кольору, із сильним запахом та приємним освіжаючим смаком.

Зважаючи на такі позитивні властивості м'яти, доцільно надати їй достойне місце у квітнику. Для лікування її слід збирати під час квітування, використовуючи листя із стеблами або саме листя. Сушити доцільно на протягах чи горищах за температури, не вищої 30–35°С, бо вища температура зменшує кількість ефірної олії, знижує її якість. Сушіння вважається закінченим, коли листя та стебла легко ламаються. Сировину слід зберігати у щільно закритих слоїках чи коробках не більше двох років.

Як ліки м'яту використовують зовні та всередину у вигляді чаїв і настоїв. У ній є вітамін С, каротин, дубильні речовини, ефірна олія. М'ята має протизапальну, знеболювальну та жовчогінну дії. Зручно робити настій для лікування у термосі: залити дві столові ложки сухої м'яти 0,5 л окропу й дати настоятися добу. Вживати по третині склянки тричі на день.

При болях у шлунку, нудоті, блюванні столову ложку м'яти треба залити склянкою окропу, утеплити і настояти годину, потім процідити. Приймати по столовій ложці через кожні три години протягом дня. В разі блювоти приймати по 1/2–1/3 склянки або 20–25 крапель на склянку холодної води. Відвар тамує головний біль.

М'ятна вода знімає запальні процеси у роті, заспокоює зубний біль. При неприємному запаху з рота його полощуть настоєм із столової ложки м'яти, залитої 500 мл окропу. Настоюють дві години, потім проціджують.

М'ята має антитоксичну дію. Для приготування настою дві столові ложки подрібненого листя треба залити склянкою окропу, настоювати 2 години, процідити. Приймати по столовій ложці 2–3 рази на день під час вживання їжі.

У разі головного болю свіжі листки м'яти слід зім'яти, притулити до чола і зав'язати; інший варіант – настояти траву на "тройному" одеколоні протягом декади, процідити, віджати. Натирати настоєм скроні, чоло, потилицю.

При серцебитті, депресії та безсонні корисно пити м'ятний чай або додавати по кілька крапель м'ятної олії у гарячу воду. Завдяки своїм антиоксидантним властивостям м'ята запобігає виникненню катаракти (настій можна пити по декілька разів упродовж дня).

М'ята допомагає тамувати ревматичні болі. Для цього треба прикладати компреси з її відвару. Так слід робити й при укусах комах для зняття зуду. Змішавши відвар з м'яти та олії, отримаєте чудовий засіб від опіків.

Слід пам'ятати, що передозування м'яти шкідливе. Воно може спричинити запаморочення, загальну слабкість, зниження кров'яного тиску, порушення сну.

М'ятний чай можна пити всім. Винятком є малі діти, через високий вміст ментолу їм потрібно давати менш концентрований відвар для зняття болю в кишківнику.

М'яту можна використовувати для лікування грибкових захворювань, накладаючи свіжу кашку з листя. При мікозах між пальцями ніг треба подрібнити м'яту з сіллю й покласти між пальцями на годину. Повторювати процедуру, допоки не зникне грибок. Суміш листків м'яти та кореня кульбаби доцільна при цукровому діабеті, для поліпшення діяльності підшлункової залози і як жовчогінне: чайну ложку подрібненого кореня кульбаби змішати із столовою ложкою листя м'яти, залити склянкою води, кип'ятити 5–7 хв., настоювати під кришкою півгодини, процідити. Приймати по 1/4 склянки 2–4 рази на день до вживання їжі.

У європейській кухні м'ята – одна з найпоширеніших рослин. Першість тут тримають англійці, додаючи її до солодких та солоних страв. Подають густий м'ясний соус до смаженого м'яса (вони придумали поєднати м'яту з шоколадом і таким чином сполучити в одній страві два афродизіаки).

Іспанці додають м'яту у страви з квасолею та курятиною. Ця кулінарна спадщина дісталася їм від арабів, які колись були в числі загарбників цієї країни.

М'ятну сировину використовують для приготування національних страв у грузинській, вірменській, європейській та й у нашій, українській кухні. Це приємна приправа до салатів, супів, овочевих і м'ясних страв, ароматизатор соусів, настоянок, вин, чайних сумішей. Стебельце м'яти доцільно класти під час консервування помідорів, додавати в компоти.

М'яту можна компонувати у чайні суміші з материнкою, звіробоєм, липовим, малиновим та суничним листям. Додавання м'яти у компоти, варення та джеми поліпшує їхній смак. М'ятне варення готують так: беруть 300 г листя та стебел м'яти, 0,5 кг цукру і 0,5 л води. Відварюють листя півгодини на повільному вогні, настоюють добу, віджимають і проціджують. Потім додають у відвар цукор і варять до готовності. Таке варення помічне в разі застуд та розладів шлунка.

Розтерті листочки м'яти додають до сирів у процесі приготування вареників, ватрушок, сирників та пиріжків із сиром. Використовують листя м'яти для окрошок та квасів, при консервуванні слив, яблук, груш.

Ось скільки секретів бережуть у собі пахучі квіточки та листочки м'яти. М'яту перцеву повсюдно вирощують у садах і на городах, це багаторічна культура. А м'ята польова росте на полях, луках, по берегах водойм, річок, озер, на болотистих ділянках. Шануймо ж цю чудову рослину!

*Підготувала* ***А.П. Ярошевська***



ціонального ботанічного саду (Лісостеп, Полісся), Придністровської дослідної станції садівництва (Буковина і прилеглі райони Придністров'я). А скільки чудових ще не вивчених форм горіха грецького зростає у кожному регіоні?!

Для зручності всі сорти горіха грецького поділені на групи. Великоплідні сорти віднесені до різновиду горіха грецького Juglans regia L. var. macrocarpa DC. Мають листки з 9 листочками, сильно зморшкуватий великий ендокарпій округлої або овальної форми до 6–7 см довжиною. Схожість насіння дуже низька.

Плоди тонкошкаралупних десертних сортів горіха грецького (Juglans regia L. var. tenera DC.) мають дуже тонку або "паперову" шкаралупу, іноді голоядрові, високі вихід ядра та його жирність; однак урожайність дерев середня або нижча за середню.

Плоди мигдалеподібних сортів горіха грецького (Juglans regia L. var. Bartheriana DC.) видовженої форми з загостреною верхівкою, подібно до горіхів мигдалю.

У гроноподібних сортів горіха грецького (Juglans regia L. var. racemosa DC.) плоди зібрані у грона по 5–15 (30) штук. У дерев цього різновиду часто спостерігається повторне цвітіння.

# Нові сорти горіха грецького

Після попередньої публікації у журналі "Дім, сад, город" (№2 за 2008 рік) нашої статті про грецький горіх надійшло багато листів від читачів з проханням детальніше розповісти про цю культуру та її перспективні сорти. Як пише читачка Галина Олексіївна Серяніна із Полтавської області: "...щоб горіх був тонкокорий, з великим ядром, стійкий до хвороб". Інші читачі високі вимоги ставлять до зимостійкості сортів горіха. Тож продовжимо знайомити читачів із цією цікавою рослиною.

У літературі описано дуже багато сортів горіха грецького. Більшість з них зростає у регіонах, де ця культура поширена уже багато століть (Середня Азія, Близький Схід, Балкани) або у зонах промислового вирощування горіха грецького (Китай, Франція, США, Італія).

В Україні виділено багато сортів та форм горіха грецького вченими НДІ лісового господарства і агролісомеліорації (Харківська, Кіровоградська області), На-

Твердошкаралупні сорти горіха грецького (Juglans regia L. var. dura DC.) мають плоди з твердою шкаралупою, яка важко розколюється. Ядро виймається важко, дрібними частинками. Це найзимостійкіші сорти. Дерева швидкорослі, відносно стійкі до пошкодження шкідниками та ураження грибними хворобами.

Пізноквітуючі сорти горіха грецького (Juglans regia L. var. serotina DC.) цвітуть на 2–3 тижні пізніше звичайних сортів (третя декада травня – початок червня). Не пошкоджуються пізніми весняними заморозками.

Найцінніша деревина у капових форм горіха грецького (Juglans regia L. var.caulioma mihi Sczepotiev). Багато таких форм зростає у горіхових лісах Середньої Азії та на Кавказі.

У результаті наших досліджень та досліджень, проведених іншими науковцями, встановлено, що найвитривалішими є кращі місцеві сорти та форми горіха



Маяк



Тонкокорий слобожанський


Садовий


Улюблений

грецького або завезені з близьких за природними і мікрокліматичними умовами місць. Тому тим, хто бажає створити високопродуктивне горіхове насадження, потрібно шукати кращі материнські дерева у своєму регіоні. Чим більше різняться умови зростання материнських дерев і нового насадження, тим більший ризик зимових пошкоджень рослин, пошкоджень заморозками, грибними хворобами тощо.

Нижче наводимо опис кращих сортів горіха грецького, виділених на Поліссі та Слобожанщині. Вони зимостійкі, без пошкоджень, витримали низькі температури доволі холодних зим 1993/94 та 2005/06 років. У 2006 році, після 30-градусних морозів всі вони плодоносили, хоча урожай був нижчий за середній.

**Улюблений.** Росте у м. Коростень на Житомирщині. У віці 30 років сягає 8 м у висоту і має 32 см у діаметрі на висоті 1,3 м. Крона куляста, діаметр 8,5 м. Скелетні гілки закладені на висоті 1,7 м. Зимостійкий. Урожайність 55–70 кг/дер. Ендокарпій масою 11,5 г, округлої форми, довжиною 3,7 см, шириною 3 см. Товщина шкаралупи 1,2 мм. Шов виражений середньо. Шкаралупа зморщена мало. Внутрішні перетинки середньої товщини. Горіхи роздушуються пальцями. Ядро виймається легко, половинками або четвертинками, смачне. Вихід ядра 50,3%. Сіянці Улюбленого мають таку ж високу зимостійкість, як і материнське дерево, та подібну характеристику плодів.

**Тонкокорий слобожанський.** Росте у смт Краснокутськ на Харківщині. У віці 15 років сягає 6,8 м у висоту і має 14 см у діаметрі на висоті 1,2 м. Крона куляста, діаметр 5 м. Перші скелетні гілки закладені на висоті 1,2 м. Зимостійкий. Урожай у 2007 році становив 42 кг. Ендокарпій масою 10 г, кулястої форми, довжиною 3,3 см, шириною 3,2 см. Товщина шкаралупи 0,7 мм. Шов слабовиражений. Шкаралупа зморщена мало. Внутрішні перетинки тонкі і слабкі, легко відділяються від ядра. Горіхи дуже легко роздушуються пальцями. Ядро виймається легко, суцільне, смачне. Вихід ядра 60,1%.

**Садовий.** Росте у смт Краснокутськ на Харківщині. У віці 35 років досягає 9,5 м у висоту і має 42 см у діаметрі стовбура біля його основи. Крона куляста, діаметр 10,5 м. Зимостійкий. Урожайність 105 кг/дер. Ендокарпій масою 12 г, еліпсоподібної форми, довжиною 4,3 см, шириною 3,1 см. Товщина шкаралупи 1 мм. Шов виражений середньо. Шкаралупа зморщена мало. Внутрішні перетинки легко відокремлюються від ядра. Горіхи роздушуються пальцями. Ядро виймається легко, цілим або половинками, смачне. Вихід ядра 51%. Сіянці Садового мають таку ж високу зимостійкість, як материнське дерево, та подібну характеристику плодів.

**Маяк.** Росте у смт Краснокутськ на Харківщині. У віці 35 років досягає 11,2 м у висоту і має 38 см у діаметрі на висоті 1,3 м. Крона куляста, діаметр 11,5 м. Зимостійкий. Урожайність 50–60 кг/дер. Ендокарпій масою 14,5 г, округлої форми, довжиною 4,2 см, шириною 3,7 см. Товщина шкаралупи 1,4 мм. Шов виражений сильно. Шкаралупа зморщена мало. Внутрішні перетинки легко відокремлюються від ядра. Горіхи роздушуються пальцями. Ядро виймається легко, цілим або половинками, смачне. Вихід ядра 50,3%.

***О.В.Яхимович,***
*кандидат сільськогосподарських наук,*
***Л.Б.Яхимович,***
*пр. Красноярський, 6, смт Краснокутськ,*
*Харківська обл.,*
*8(050) 300-18-61*

## ДЕСЯТЬ РОКІВ – У БОТАНІЧНОМУ САДУ



Кожна виставка для її учасників – своєрідний підсумок роботи та, безперечно, намічені плани на подальший розвиток галузі. Це сповна стосується і любителів–гладіолусоводів, які щороку збираються на свої традиційні всеукраїнські виставки. Приємно, що нині вже вдесяте на території Національного ботанічного саду ім. М.М. Гришка НАН України (м. Київ) відбудеться чергова виставка гладіолусів, завдячуючи старанням активістів–любителів Еліни і Сергія Виноградських та за підтримки керівництва Ботанічного саду.

Триватиме виставка гладіолусів з 8 по 10 серпня ц.р. Взяти участь у ній запрошуються усі бажаючі. Зазвичай, для її проведення потрібно тільки головне – бажання і гарні квіти.

Щоб мати змогу виставити свої гладіолуси на суд глядачів та журі, слід заздалегідь вийти на зв'язок з організаторами за тел.: 8(044)533-95-96.

# Коли смородина дає максимальну віддачу

Тривалість життєвого циклу куща смородини за належного догляду триває 25–30 років. Продуктивний період кожної окремої гілки в кущі коротший. Залежно від сорту він становить 4–6 років. Плодоношення гілок з віком слабшає і вони поступово відмирають. На зміну їм щорічно виростають прикореневі пагони, які є основою майбутніх гілок (з галуженнями). У житті прикореневої гілки можна виділити три вікових періоди: сильного росту і початку плодоношення, росту і плодоношення, засихання і росту. Завдяки такому циклу відбувається заміна старих гілок новими.


Козацька

Основний урожай формується на сильних приростах попереднього року і на багаторічних ділянках. Бруньки смородини (вегетативні, вегетативно-генеративні, генеративні) закладаються тільки на однорічному прирості і є укороченими пагонами з зачатками листя, пазушних бруньок і суцвіть (квіток). Отже, щоб отримувати щорічні врожаї, необхідно мати в кущі 12–15 різновікових гілок з сильними приростами. Найякісніший урожай дають гілки 1–4-річного віку. Натомість однорічні гілки несуть 1% загальної кількості врожаю з куща, дворічні – 14%, трирічні – 35% і чотирирічні – 33%. На п'ятирічних гілках ягоди, зазвичай, низької якості. Врожай їх становить 17% загального врожаю на кущі (Є.П. Кумінов, Т.В. Жидехіна, 2003). Найцінніший і щедріший урожай формують найсильніші прирости (від 25 до 40 см) першого й другого порядку галуження гілок.

У зв'язку з цим застосовують щорічне обрізування, яке спрямоване на створення та підтримання в кущі оптимальної кількості плодоносної деревини.

Є.В. Володіна (1983) виділяє два етапи в обрізуванні.

Перший етап – обрізування висаджених саджанців смородини з метою формування куща. Завдяки цьому відбувається швидке формування куща за рахунок наростання прикореневих пагонів. У першу весну після садіння проводять обов'язкове обрізування рослин на 2–4 бруньки. Далі, шляхом обрізування, щорічно залишають 3–4 сильних прикореневих пагони, розміщених у кущі так, щоб не було затінення. Наступного року вони стають прикореневими гілками. Всі інші слабші й ті, що переплітаються, незручно розміщені вирізують біля поверхні ґрунту. Таким чином сформований кущ, зазвичай, має 16–20 гілок різного віку: від нульових пагонів заміщення, що виросли в поточному році, до старих гілок оптимальної продуктивності, які необхідно видалити, оскільки їх ріст у довжину до цього часу гальмується. У сформованого куща по можливості має бути однакова кількість гілок різного віку. Краще, щоб однорічних було на 1–2 більше, а оптимального віку – на 1–2 менше.

З цього моменту починають підтримуюче обрізування (другий етап), спрямоване на підтримання кількісного та вікового співвідношення гілок у кущах. Досягають цього видаленням старих гілок або таких, які мають короткий річний приріст. На заміну видаленим гілкам залишають таку ж кількість прикореневих пагонів. Якщо їх утворюється мало, то крім старих гілок, видаляють 1–2 молодші. Підтримуюче обрізування триває впродовж усього життя куща.

Інколи із залишених старіших гілок доводиться зрізувати верхню частину з короткими приростами до найближчого сильного бічного галуження. Таке обрізування на багаторічну деревину сприяє збільшенню розміру ягід на залишеній частині гілки.

Необхідно відмітити і той факт, що на обох етапах основне обрізування завжди має бути поєднане із санітарним. Видаляють спочатку гілки з ознаками захворювання, травмовані під час механізованих робіт у ягіднику, притиснутих до поверхні ґрунту тощо.

Під час обрізування необхідно враховувати біологічні особливості та генетичне походження сорту. У сортів із слабкою пагоноутворювальною здатністю для підсилення росту прикореневих пагонів зменшують кількість чотирирічних гілок. Якщо в кущі лише 2–3 гілки, Є.І. Глєбова, В.І. Мандрикіна (1984) радять проводити кільцювання скелетних гілок, щоб стимулювати ріст нових пагонів із сплячих бруньок. У сортів з сильною пагоноутворювальною здатністю і слабким галуженням укорочують прикореневі пагони на 1/3–1/4 довжини для підсилення річних приростів. Гілки сортів, які галузяться тільки в нижній частині прикореневих пагонів, укорочують до 1/2 приросту, що стимулює скелетоутворення біля зрізу. Для збільшення закладання генеративних бруньок на сильнорослих пагонах можна застосувати їх літнє прищипування .

Останнім часом деякі аматори пропагують утримувати кущі смородини лише на однорічних пагонах. За нашими багаторічними спостереженнями, сорти-нащадки європейського підвиду (Фіттлаудер, Фараон, Сластьона, Ополана та ін.), порівняно з 3-4-геномними сортами-нащадками європейського, сибірського підвидів та смородини-дикуші (більшість сучасних сортів,

де смородина дикуша є джерелом швидкоплідності), характеризуються нижчою спроможністю закладати генеративні органи на пагонах заміщення. Отже, утримання кущів згаданих та інших сортів-нащадків європейського підвиду у такий спосіб очевидно буде призводити до значного недобору врожаю. Необхідність багаторічних гілок у даному випадку не може становити жодного сумніву. Щодо сортів, які за морфологічними ознаками є нащадками смородини-дикуші, таке утримання може бути виправдане лише за дуже щільного розміщення кущів, наприклад за способом Ф. Ларсена.

Отже, детальне обрізування доцільно застосовувати в невеликих насадженнях. Але у виробничих умовах на великих площах насаджень смородини цей процес доволі трудомісткий, а для нових сортів і недоцільний.



Орловська серенада

лише санітарне обрізування. Порівняно зі звичайним продуктивність кущів підвищується на 15%. Смородина розпочинає вегетацію рано навесні, тож обрізування проводять восени (Є.І. Глєбова, В.І. Мандрикіна, 1984).

За всіх видів обрізування гілки обов'язково видаляють з ягідника і спалюють, оскільки вони можуть бути джерелом хвороб та шкідників.

При обрізуванні кущів порічок необхідно враховувати той факт, що основний урожай, як правило, несуть багаторічні плодушки, які концентруються ярусами на межах приростів (букетні гілочки). Плодоносять також і однорічні плодушки, плодові пагони. Але, загалом, більший урожай формується на деревині старшого віку (4–6-річній). Таким чином, у молодому віці обрізування кущів порічок має бути мінімальним (санітарне за необхідності – обов'язкове), і без вкорочування пагонів. Основна увага має бути спрямована на накопичення багаторічної деревини в кущах.

Простий і практичний спосіб обрізування на великих площах запропонований ВІС ім. І.В.Мічуріна – видалення гілок смородини, приріст яких менший 15 см, і зайвих однорічних пагонів. Обрізують восени або рано навесні до розпускання бруньок. Допускається також літнє обрізування відразу після збирання врожаю. Щоб звести затрати ручної праці на обрізування до мінімуму, особливо за загущеного розміщення рослин, використовують технологію вирощування, за якої протягом перших 5–6 років після садіння кущі не формують. Потім замість вирізування окремих старих гілок проводять механізоване обрізування (скошування кущів спеціальною машиною з начіпною дисковою пилкою) до рівня ґрунту один раз на 5–6 років. Після збирання ягід таке скошування можна робити через ряд. Гілки видаляють і спалюють. Із закінченням робіт, пов'язаних з обрізуванням, вносять мінеральні та органічні добрива, застосовують гербіциди. Наступного року виростає багато пагонів, серед яких залишають 16–20 кращих, усі інші виламують до початку їхнього здерев'яніння. Плодоношення настає через рік після скошування. Після збирання 2–3 урожаїв кущі розкорчовують. За шестирічний період з ягідника, який омолоджується з вказаною періодичністю, отриманий урожай на 30–40% більший, ніж на контролі (Є.В. Володіна, 1983).

Фахівці НДЗІС Нечорноземної зони рекомендують проводити



Комфорт

Користуючись нагодою наводимо характеристику сортів смородини, які за результатами вивчення заслуговують на широке впровадження в приватному секторі.

**Фіттлаудер** (генетичне походження невідоме, за морфологічними ознаками – нащадок Ribes europaeum). Сорт пізнього строку достигання. За нашими даними походить з Нідерландів.

Кущі середньорослі, прямі, середньої густоти. Пагоноутворювальна спроможність дуже низька. Однорічних пагонів мало, вони середньорослі, товсті, прямі, зелені. Облистненість сильна.

Листок середнього розміру, п'ятилопатевий, симетричний. Характерна ознака – витягнутість середньої лопаті. Загостреність лопатей сильна. Зубчики дрібні, середньозагострені. Поверхня листка середньозморшкувата, зі слабким опушенням, матова, зелена, гофрованість слабка. Основа листка дрібносерцеподібна. Кінчик гострий, шкірястість сильна. Вигнутість середня. Кут нахилу листкової пластинки прямий. Черешок листка довгий, середньої товщини, зеленого забарвлення.

Строк цвітіння – пізній. Квітки великі, червонуваті. Харак-

терна ознака – перша від основи суцвіття квітка має 6 тичинок, наступні по 5, чого не спостерігалося у жодного з досліджуваних сортів. Самоплідність висока.

Розміщення грон поодиноке і групове, від 1 до 3 на вузол. Грона середні і довгі (до 10 ягід). Вісь грона пряма, товста, злегка опушена. Одномірність ягід середня, за розміром ягоди зменшуються від основи до верхівки грона. Середня маса ягід – 1,6 г, найбільших – 3,3 г. Розміщення ягід у гроні нещільне, їх достигання одночасне, відрив з невеликим зусиллям, але сухий.

Ягоди вище середнього розміру і великі, плоско-округлої форми, чорні, матові, без воскового нальоту. Борозенка виражена слабо. Рештки оцвітини середні. Шкірочка ягід щільна, як і консистенція м'якуша. Насінин у ягоді мало, вони дрібні. Обпадання ягід не спостерігається. Смак ягід солодко-кислий, освіжаючий, з ароматом (4 бали).

Сорт середньошвидкоплідний, вступає у плодоношення на другий – третій рік після садіння.

Біологічна врожайність 85 ц/га. Характеризується високою стійкістю до борошнистої роси, брунькового та павутинного кліщів, слабко уражується антракнозом та септоріозом, у середній мірі – стовпчастою іржею (в окремі надмірно вологі роки – сильно).

*Переваги:* висока стійкість до хвороб та шкідників, високотоварні ягоди, придатні для транспортування.

*Недоліки:* низька врожайність.

**Улюблена Млієва** (Славута х Сіянець Голубки). Сорт дуже раннього строку достигання, отриманий в ІС ім. Симиренка УААН (с. Мліїв, Городищенський р-н, Черкаська обл.).

Кущі сильнорослі, сильнорозлогі, густі. Пагоноутворювальна спроможність висока. Однорічних пагонів багато, вони сильнорослі, товсті, в середині куща – прямі, по периферії – вигнуті, світло-зелені. Облистненість середня.

Листок середнього розміру, п'ятилопатевий, симетричний. Загостреність лопатей середня. Зубчики дрібні, середньозагострені. Поверхня листка середньозморшкувата, зі слабким опушенням, матова, світло-зелена, гофрованість слабка. Основа листка середньосерцеподібна. Кінчик гострий, шкірястість середня. Вигнутість середня. Кут нахилу листкової пластинки гострий. Черешок листка середній, середньої товщини, світло-зеленого забарвлення з незначним рожевим відтінком.

Строк цвітіння – ранній. Квітки великі, а біля основи суцвіття – дуже великі, світло зелені з червоним відтінком. Самоплідність висока.

Розміщення грон групове, по два на вузол. Грона короткі та середні (6–9 ягід). Вісь грона вигнута, середньої товщини, не опушена. Ягоди практично одномірні. Середня маса ягід – 1,3 г, найбільших – 2,3 г. Розміщення ягід у гроні середньої щільності, їх достигання одночасне, відрив середній, інколи мокрий.

Ягоди плоско-округлої форми, чорні з сильним восковим нальотом. Борозенка середньо виражена. Рештки оцвітини середні. Шкірочка ягід середньої щільності. Насінин у ягоді багато, вони дрібні. Обпадання ягід слабке, спостерігається під час їх достигання. Смак ягід солодко-кислий, з ароматом (4,4 бала). Сорт швидкоплідний, вступає у плодоношення на другий рік після садіння, з роками швидко нарощує врожайність.

Біологічна врожайність 150 ц/га і більше. Характеризується високою стійкістю до борошнистої роси, брунькового кліща, дуже слабко уражується антракнозом, септоріозом та стовпчастою іржею.

*Переваги:* швидкоплідність, надранній строк достигання ягід, їх високі товарні якості.

*Недоліки:* надмірна розлогість кущів.

Цікавий експеримент з вивчення біологічної врожайності в загущених насадженнях провів Ф. Ларсен у Данії (1972). Укорінені живці сорту Веллінгтон XXX в ємкостях діаметром 10 см були висаджені на початку серпня на дослідні ділянки за схемами 0,75 х 0,75 м, 0,50 х 0,50 м, 0,25 х 0,25 м і 0,15 х 0,15 м. Наступного року в кожному кущі було залишено по одному прикореневому пагону. На дослідну ділянку внесли мінеральні добрива: сульфат калію – 6 ц/га і кальцієву селітру – 15 ц/га навесні та 15 ц/га восени. Впродовж літа максимальний приріст пагонів і листкового апарата на одну рослину відмічений при садінні за схемою 0,75 х 0,75 м, а в перерахунку на 1 м$^2$ площі – в загущеному насадженні 0,15 х 0,15 м. На третій рік був зібраний перший промисловий урожай (див. табл.). Наведені дані показують, що при садінні 0,15 х 0,15 м і 0,25 х 0,25 м знижена зав'язуваність ягід, їх маса і врожай з куща. Але загальний урожай з одиниці площі достатньо високий.

Найкращі показники отримані при садінні за схемою 0,5 х 0,5 м, де врожай сягнув 2,5 кг/м$^2$ або 25 т/га. Ф. Ларсен вважає можливим вирощувати смородину як дворічну культуру. При цьому відпадає необхідність у застосуванні пестицидів. У результаті на виході екологічно чиста продукція ягід до 25 т/га, чого не можна досягти за інших схем садіння.

**Урожайність і якість ягід смородини за різних схем садіння (Ф. Ларсен, 1972).**

| Схема садіння | Кількість ягід | | Маса ягід | | Маса 100 ягід, г | Кількість ягід у гроні | % сформованих ягід |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | на рослині | на 1 м$^2$ | на рослині | на 1 м$^2$ | | | |
| 0,75x0,75м | 927 | 1648 | 1230 | 2167 | 136 | 8,9 | 40,5 |
| 0,50x0,50м | 449 | 1972 | 626 | 2502 | 127 | 5,7 | 24,9 |
| 0,25x0,25м | 143 | 2288 | 146 | 2329 | 100 | 5,6 | 18,6 |
| 0,15x0,15м | 48 | 2133 | 47 | 2074 | 86 | 4,3 | 21,3 |

На наш погляд, при вирощуванні за запропонованою схемою сучасних сортів, зокрема, підібравши взаємозапильні, створені на базі Ribes dikuscha (сорт Веллінгтон XXX – нащадок Ribes europaeum, 1913 р. не є скороплідним), застосуванні органіки та повного мінерального добрива, сумарні показники продуктивності були б значно вищі. Натомість, закладання та догляд за таким ягідником, збирання врожаю до мінімуму обмежує застосування механізації і може знайти своє продовження лише на невеликих ділянках, наприклад у приватному секторі.

***Г. С. Мамченко,***
*молодший науковий співробітник,*
*Прилуцька дослідна станція УААН,*
*Чернігівська обл.*

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

# ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

# Сівалка овочева

Для механізації висіву дрібнонасінних овочевих культур я виготовив і випробував сівалку, а точніше сівалочку. Дуже давно завод "Червона Зірка" (м. Кіровоград) випускав семирядну сівалочку для висіву насіння для вирощування розсади овочевих культур – капронові колеса від неї мені пощастило придбати в пункті приймання металобрухту. Але можна застосувати і обгумовані колеса від дитячої коляски, змінивши при цьому розміри сошника (залежно від діаметра колеса).

Для тих, хто має хист до творення механізмів для підсобного господарства, пропоную фотографії і креслення (з розрізами і розмірами) такої сівалочки.

Висівний вал 8 (рис. 1) виготовлений з алюмінію і має три ряди висівних комірок для кожної культури окремо (залежно від розмірів насіння і густоти висіву). Зміщенням вала по горизонталі відносно бункера 5 з щіточкою 4 можна регулювати густоту висіву. Перший (зліва) ряд – для висіву моркви, петрушки, щавлю, салату має вісім комірок діаметром 4,5 мм і глибиною 3 мм;

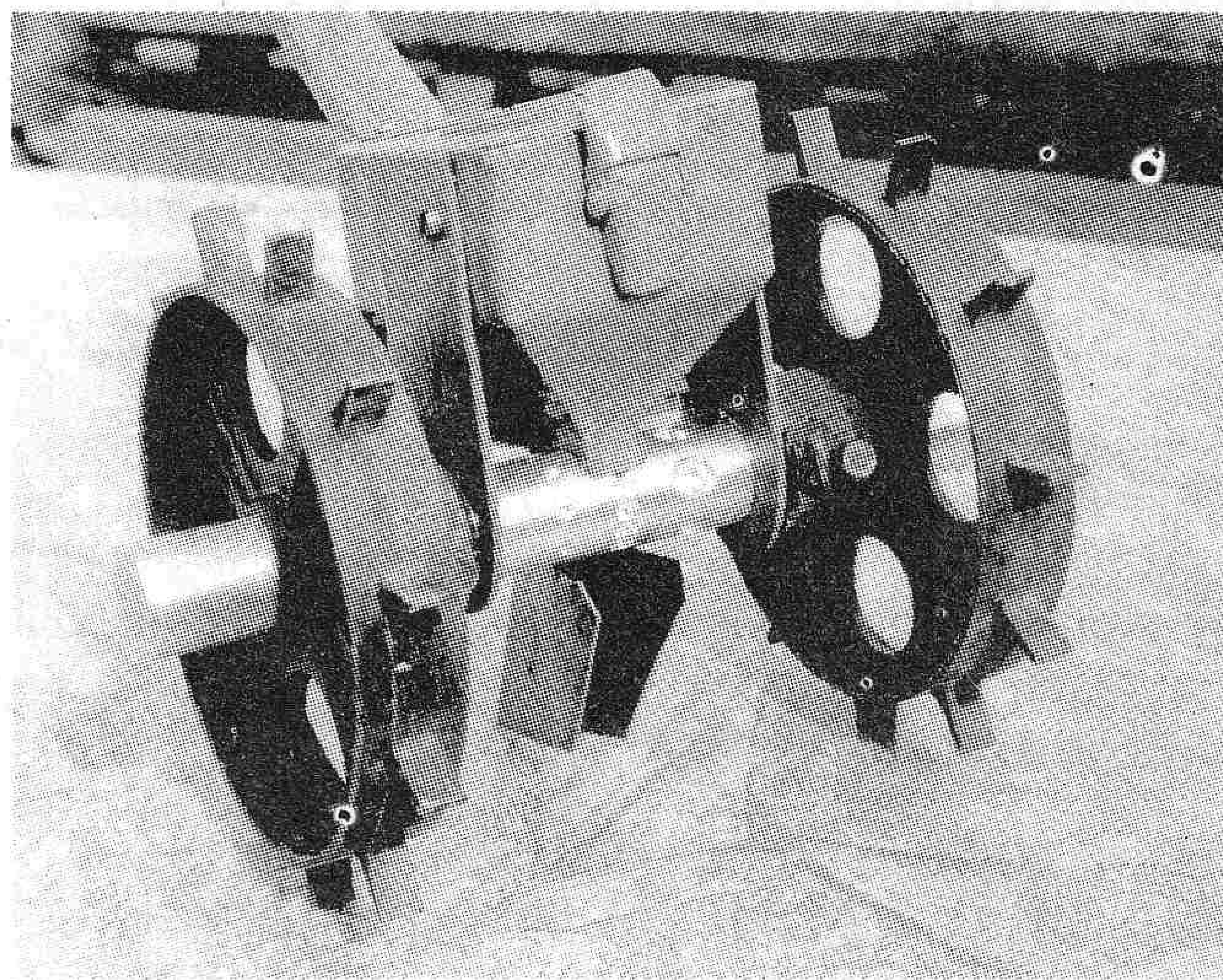
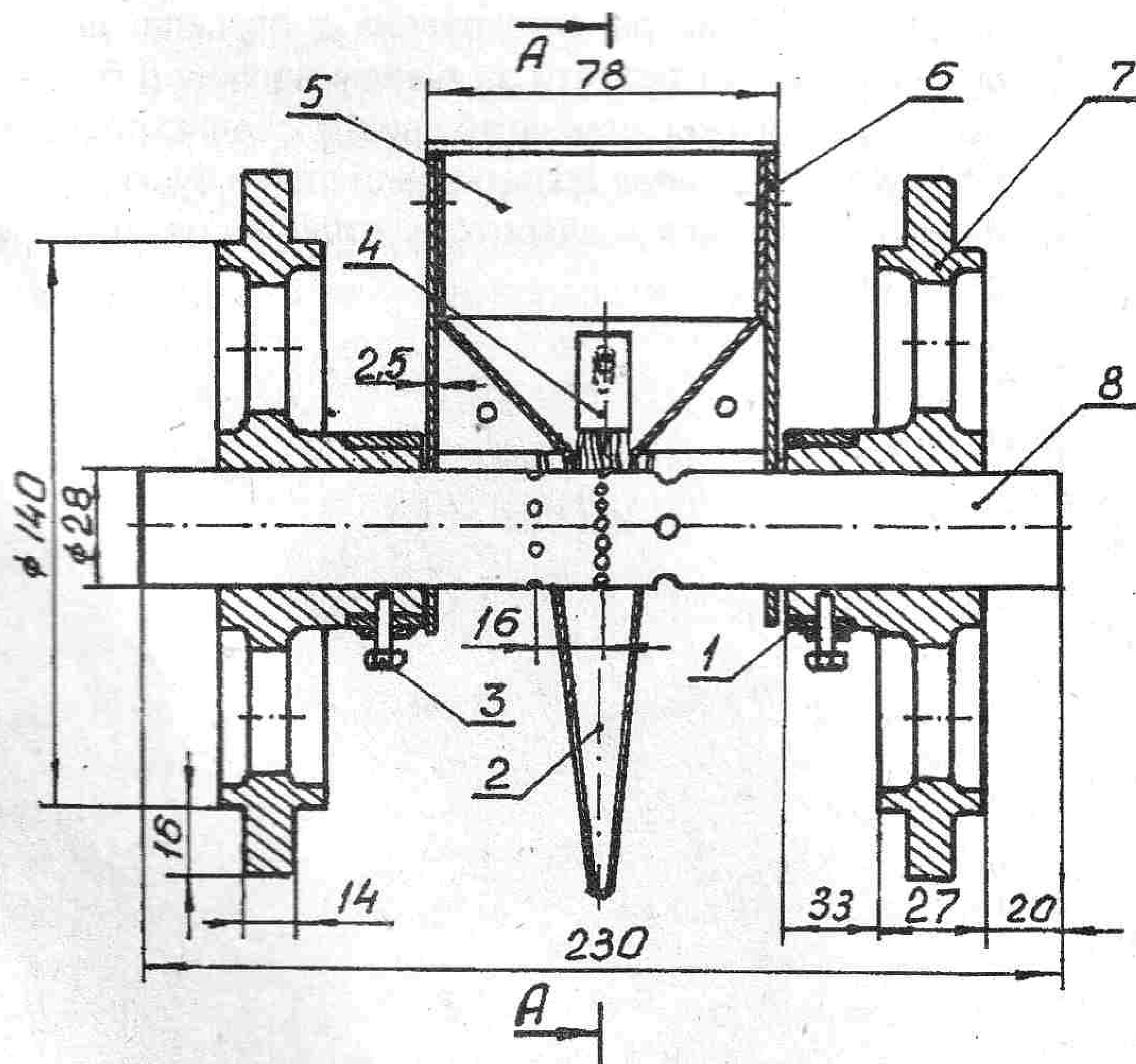


***Фото 1. Овочева сівалка в зборі.***
*Вигляд ззаду на висівний вал. Видно три ряди висівних комірок – для кожного овоча свій ряд.*



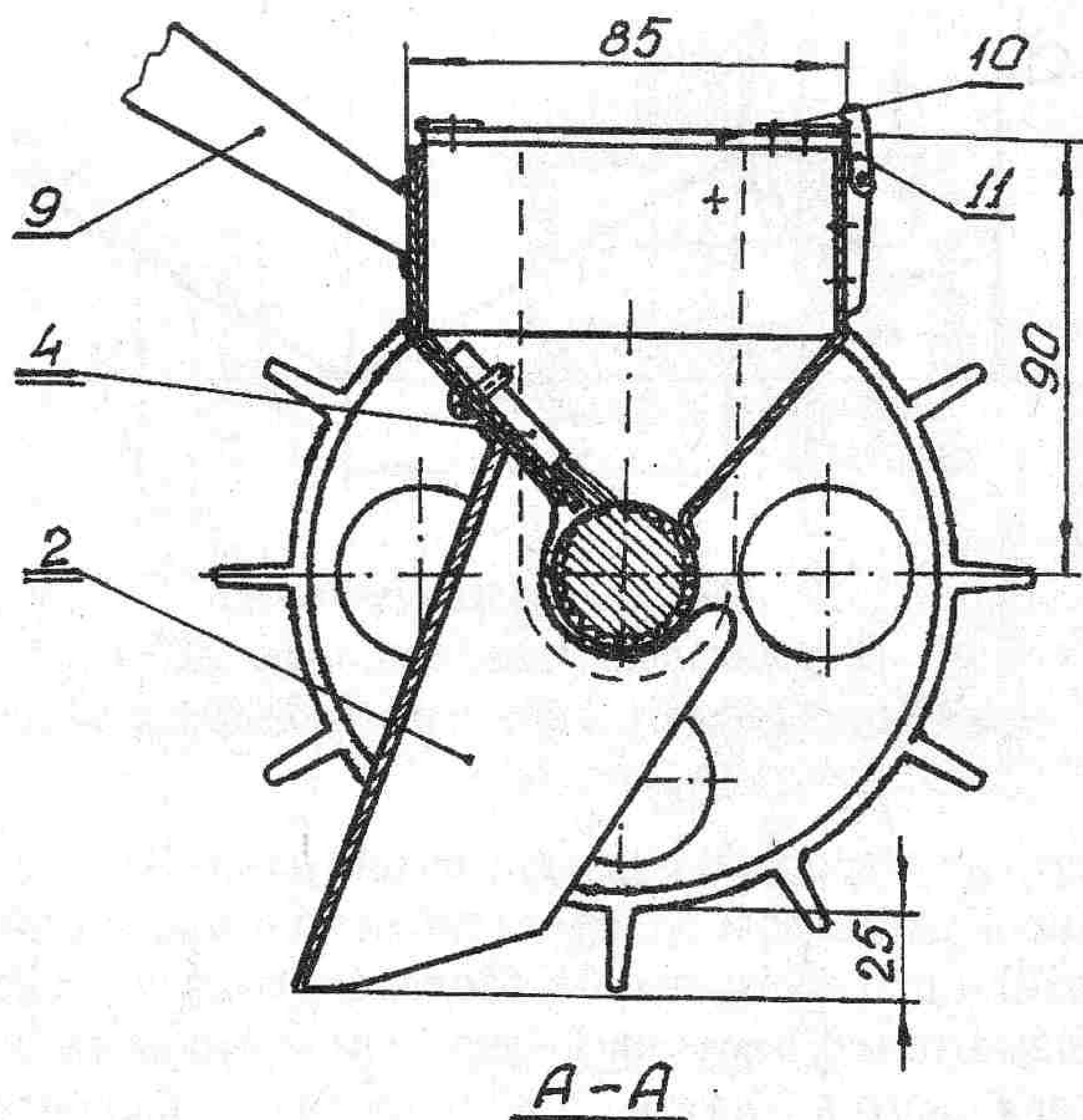




**Рис. 1. Сівалка овочева в розрізах:**
*1 – рифа металева; 2 – сошник (нержавіюча сталь); 3 – болт стопорний М6; 4 – щіточка; 5 – бункер для насіння; 6 – рама сівалки; 7 – колесо (капрон); 8 – вал висівний; 9 – кронштейн ручки; 10 – кришка бункера (оргскло); 11 – затискач ексцентриковий.*

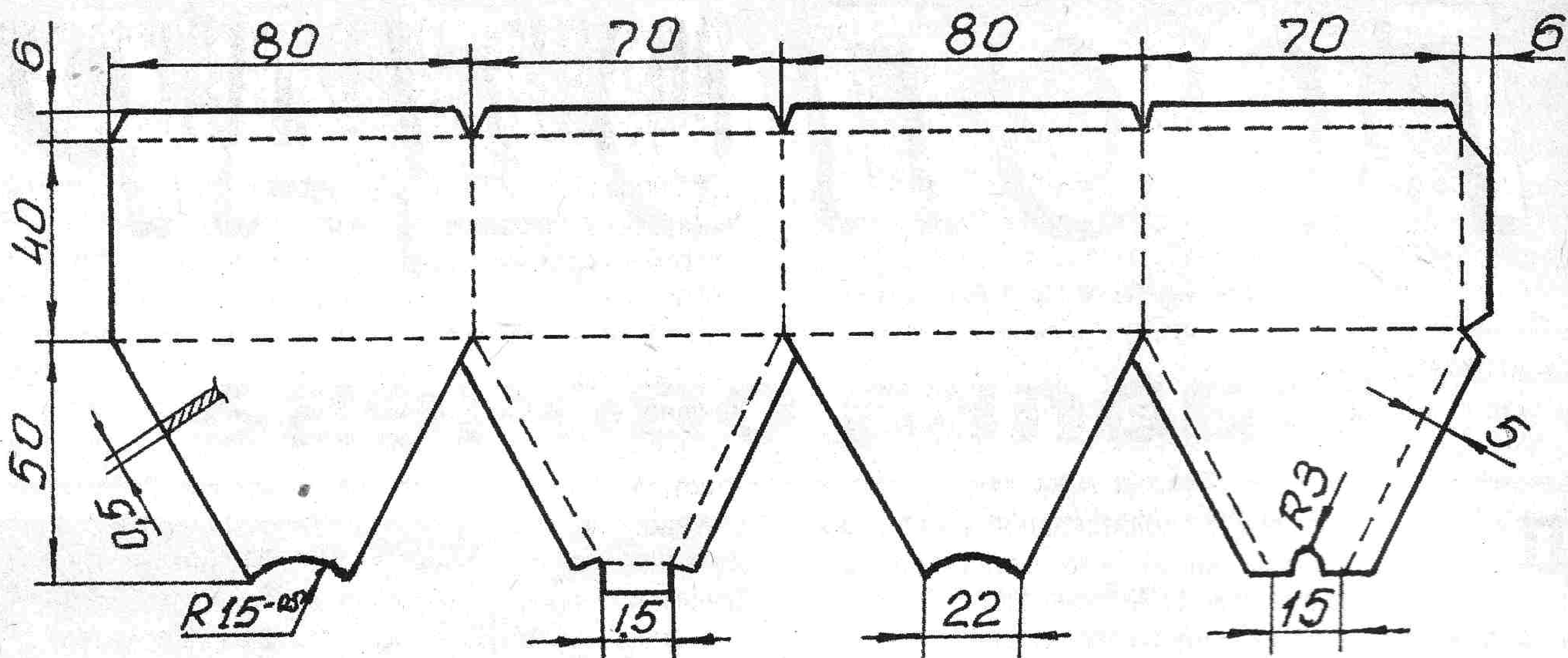



**Рис. 2. Розріз бункера для насіння** *(розкроєний лист згинати по пунктирних лініях).*

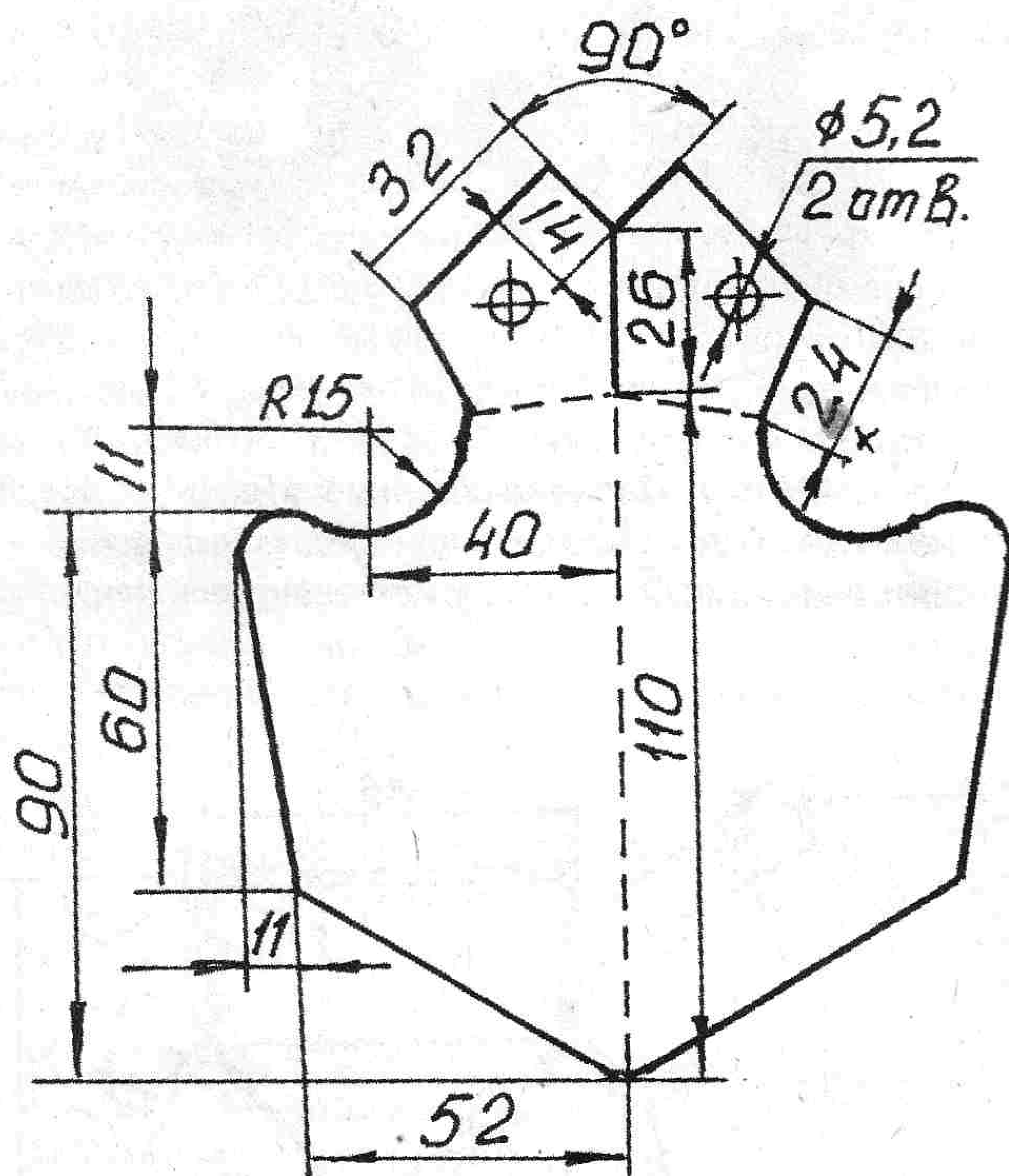



**Рис. 3. Розріз сошника**
*(нержавіюча сталь товщиною 0,8 мм; розкроєний лист згинати по пунктирних лініях).*

другий (середній) – для висіву цибулі-сіянки має 16 комірок діаметром 5,5 мм і глибиною 4 мм; третій (правий) – для висіву гороху, столового буряку – 5 комірок діаметром 8,2 мм і глибиною 5 мм. Зміщенням щіточки (для цього в бункері і рамі 6 зроблено продовгуватий отвір) можна дещо змінювати густоту висіву. При виготовленні комірки слід звернути увагу на те, що її форма в розрізі має форму зрізаного овалу. Для цього кінець свердла заточуємо на овал. Овальна форма комірки не дає можливості залипати (заклинюватись) насінинам і випадати в сошник після щіточки. Для більшості овочевих культур глибина висіву рекомендується в межах 2–3 см, тому сошник 2 не регулюється і має сталу глибину висіву. Але, міняючи положення ручки сівалки у вертикальній площині, можна трохи змінювати глибину висіву (при цьому змінюється входження сошника в ґрунт). Нижче над землею глибина висіву збільшується, вище – зменшується. А якщо кришка 10 бункера розміщена горизонтально над ґрунтом – глибина стала і дорівнює 2,5 см.

Бункер для насіння виготовляємо з оцинкованого листа товщиною 0,5 мм. Згинаємо заготовку по пунктирних лініях (див. рис. 2) і на стиках скріплюємо припоєм. До рами (після регулювання відносно висівного вала) кріпиться двома болтами М5 і гвинтом М6, що слугує кріпленням і регулюванням щіточки відносно вала. Кришка бункера виготовлена з оргскла, що має можливість спостерігати за рівнем насіння в бункері і запобігає його висипанню або вивітрюванню поривами вітру. Кріпиться вона до передньої стінки бункера шарнірно і фіксується в закритому стані ексцентриковим затискачем 11.

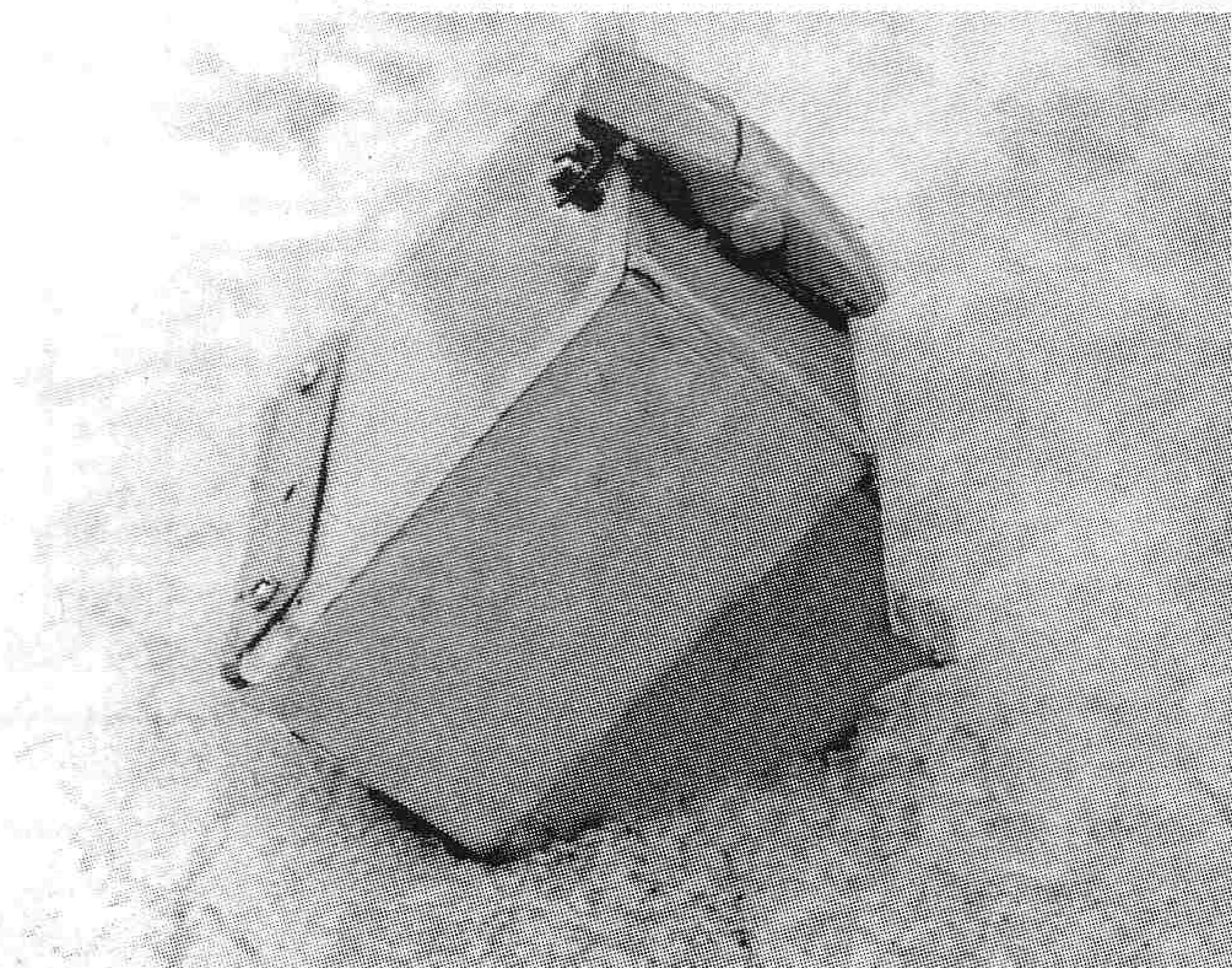


**Фото 2. Бункер для насіння в зборі.**
*Кришка з оргскла дає можливість візуально контролювати рівень насіння.*

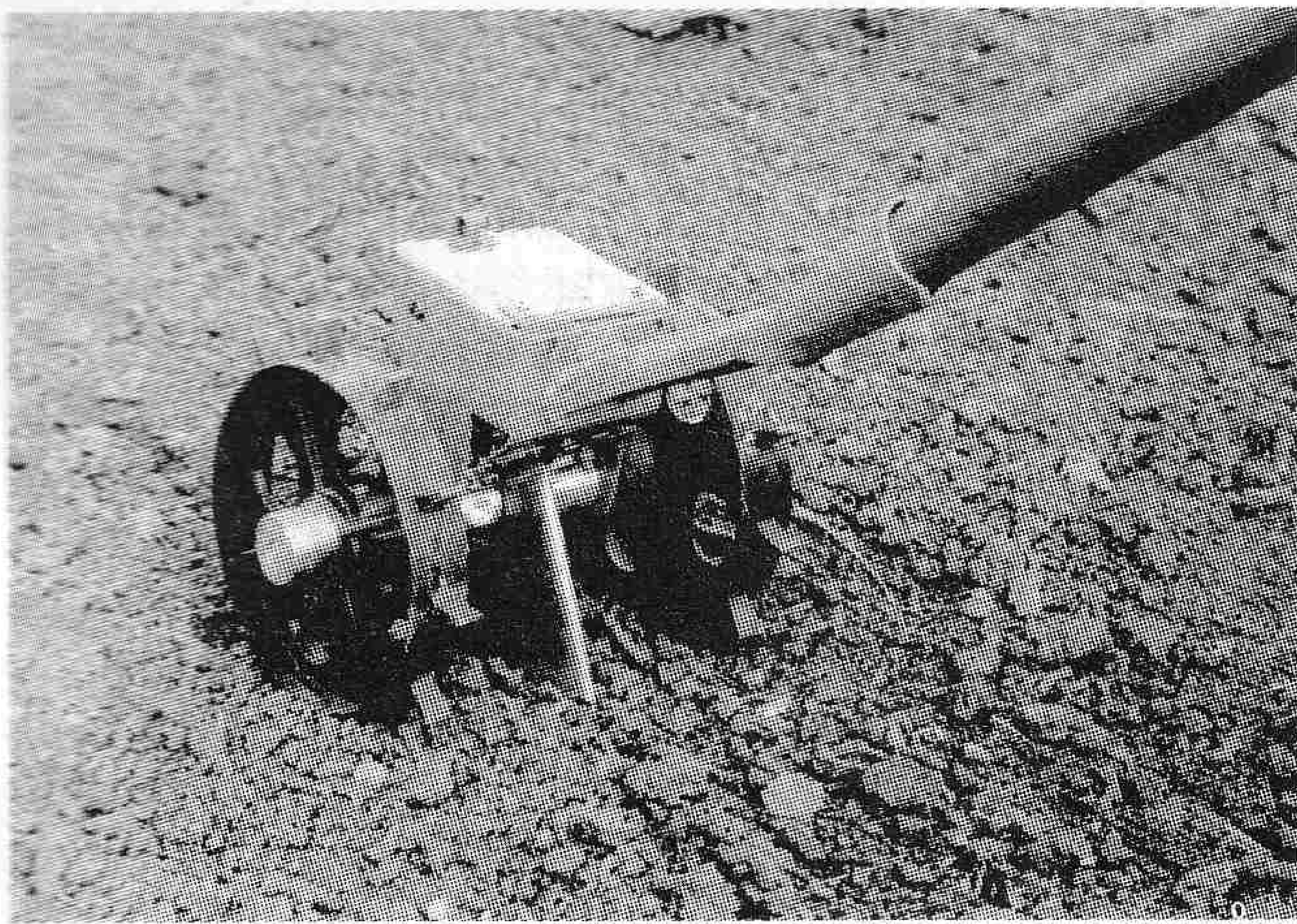


***Фото 3. Сівалка овочева в роботі.***

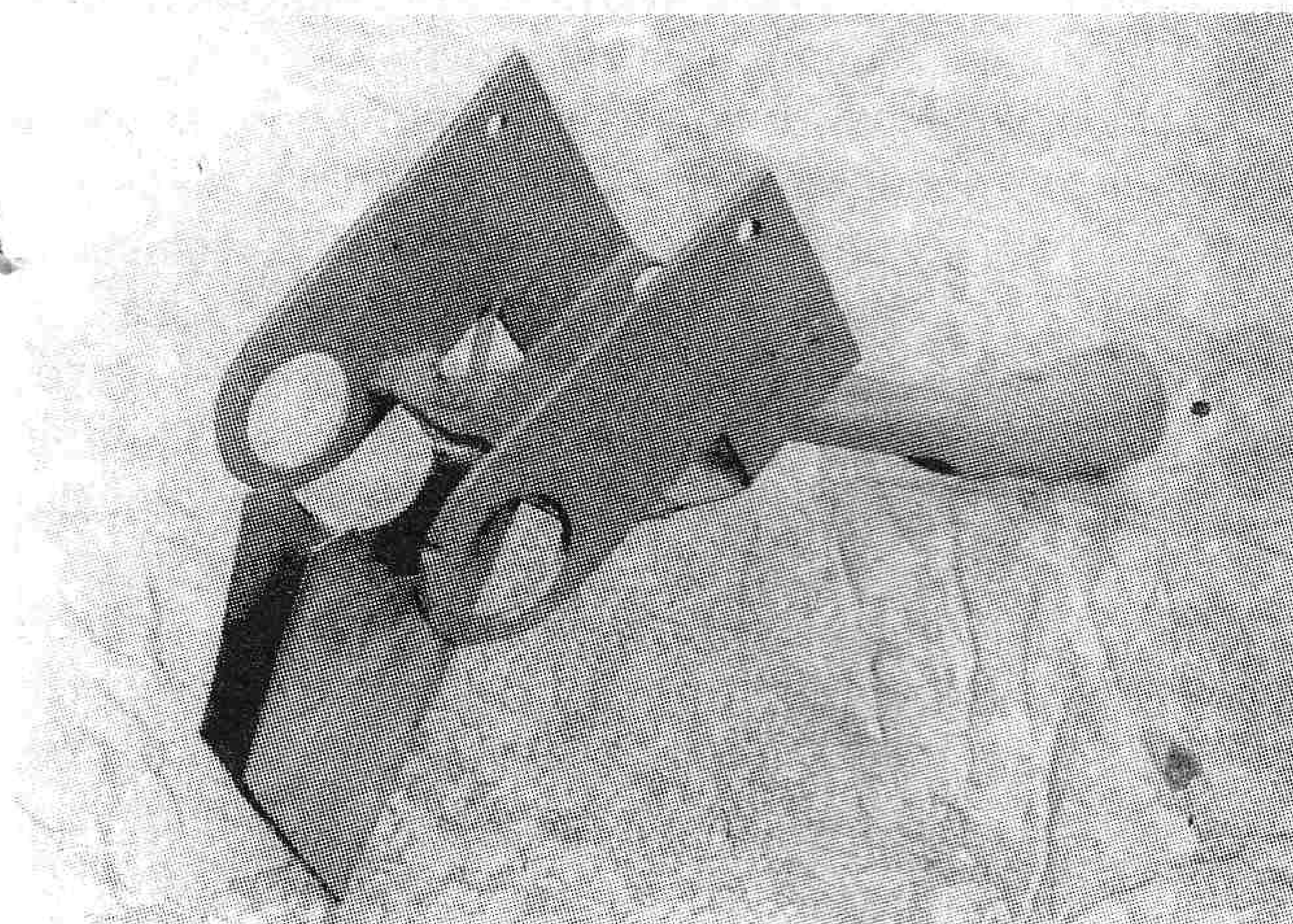


***Фото 4. Рама сівалки в зборі з сошником.***

Рама сівалки (див. фото) виготовлена із листа товщиною 2,5 мм, має два отвори – підшипники діаметром 28+0,5 мм, в які входить висівний вал. Останній (вал) слугує віссю для коліс 7. У передній (поперечній) частині рами під певним кутом приварений кронштейн 9 ручки сівалки. До нижньої частини поперечини двома болтами М5 закріплюємо сошник, який попередньо припасовуємо до вставленого в раму висівного вала, а потім злегка приварюємо.

Ось і все, чим бажано керуватися при виготовленні, я б сказав, універсальної сівалки.

Технологічний процес висіву такий: настроюємо висівний вал, зміщуючи до центра нижнього (зі щіточкою) отвору бункера ряд комірок залежно від розмірів і густоти висіву насіння; засипаємо в бункер насіння і закриваємо бункер кришкою, зафіксувавши ексцентриковим затискачем; розміточними граблями помічаємо на грядках майбутні рядки і відстань між ними; протягуємо за ручку сівалочку з заглибленим сошником так, щоб колесо йшло по розміточній канавці (тоді не порушується глибина висіву насіння). І так... рядок за рядком. Не потрібно й повзати на колінах. Швидко, точно і високоякісно, що й вимагається від доброї сівалки, сходи після якої одержимо дружними і рівненькими.

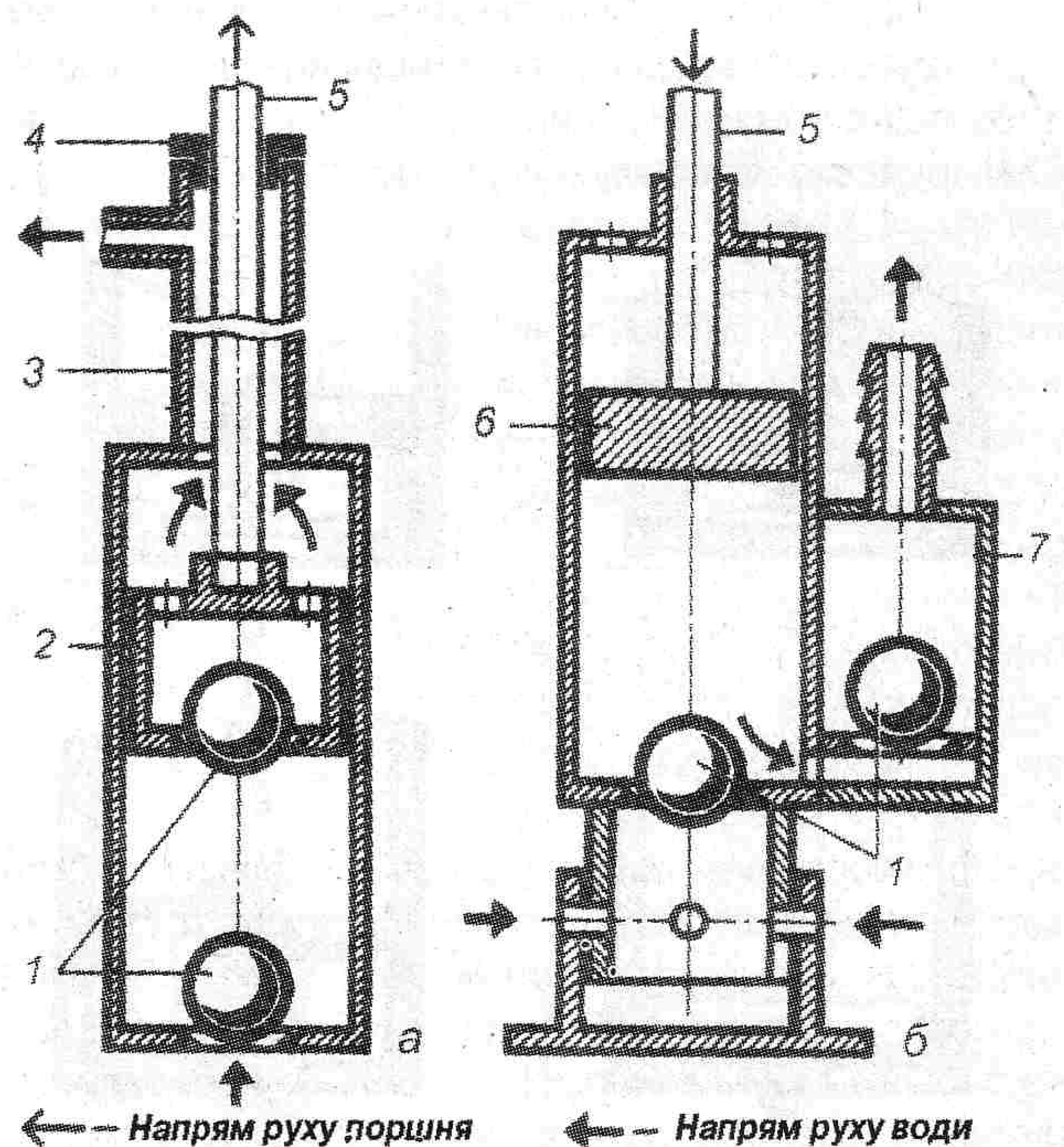
***Микола Набок,***
*с. Рівне, Кіровоградщина*

# ВОДЯНІ ВЕЛОНАСОСИ

Найпоширеніші саморобні насоси – поршневі занурені, оскільки вони доволі надійні й під час експлуатації не потребують проведення будь-яких додаткових маніпуляцій. У той час як насоси, установлені вище рівня води, яку вони забирають, перед початком роботи доводиться заливати водою (вода необхідна для забезпечення відповідної щільності сполучення як поршня із циліндром, так і клапанів із сідлами). На рисунку зображені дві конструкції поршневих занурених насосів. Водопідйомний насос призначений для трубчастих колодязів – свердловин, установлюється усередині обсадної труби, а водонагнітальний насос качає воду з відкритих водойм.

У насосів для трубчастих колодязів піднімальний клапан доводиться компонувати усередині поршня. Воду, яку добувають з таких колодязів, звичайно зливають у бочки або в будь-який інший резервуар, який стоїть на землі. Звичайно, шток, що переміщається у водопідйомній трубі назад і вперед, на виході із труби ущільнюють за допомогою сальника.

Для насосів, призначених для забору води з відкритих водойм, таке розташування зворотного клапана не обов'язкове, отож клапан для простоти можна розмістити в окремій нагнітальній коробці, яка прилягає до циліндра насоса й обладнана штуцером для з'єднання з напірним шлангом. У цьому випадку верхню кришку циліндра роблять "прозорою" для води, тобто з отворами. Сальник для штока тут не потрібний. Потрібна лише напрямна втулка у верхній кришці циліндра, щоб забезпечити необхідну співвісність штока, поршня й циліндра.




***"Робочий хід" водопідйомного (а) і водонагнітального (б) поршневих насосів:***
*1 – клапан; 2– поршень із клапаном; 3 – водопідйомна труба; 4– сальник; 5 – шток; 6 – поршень; 7– коробка нагнітальна.*

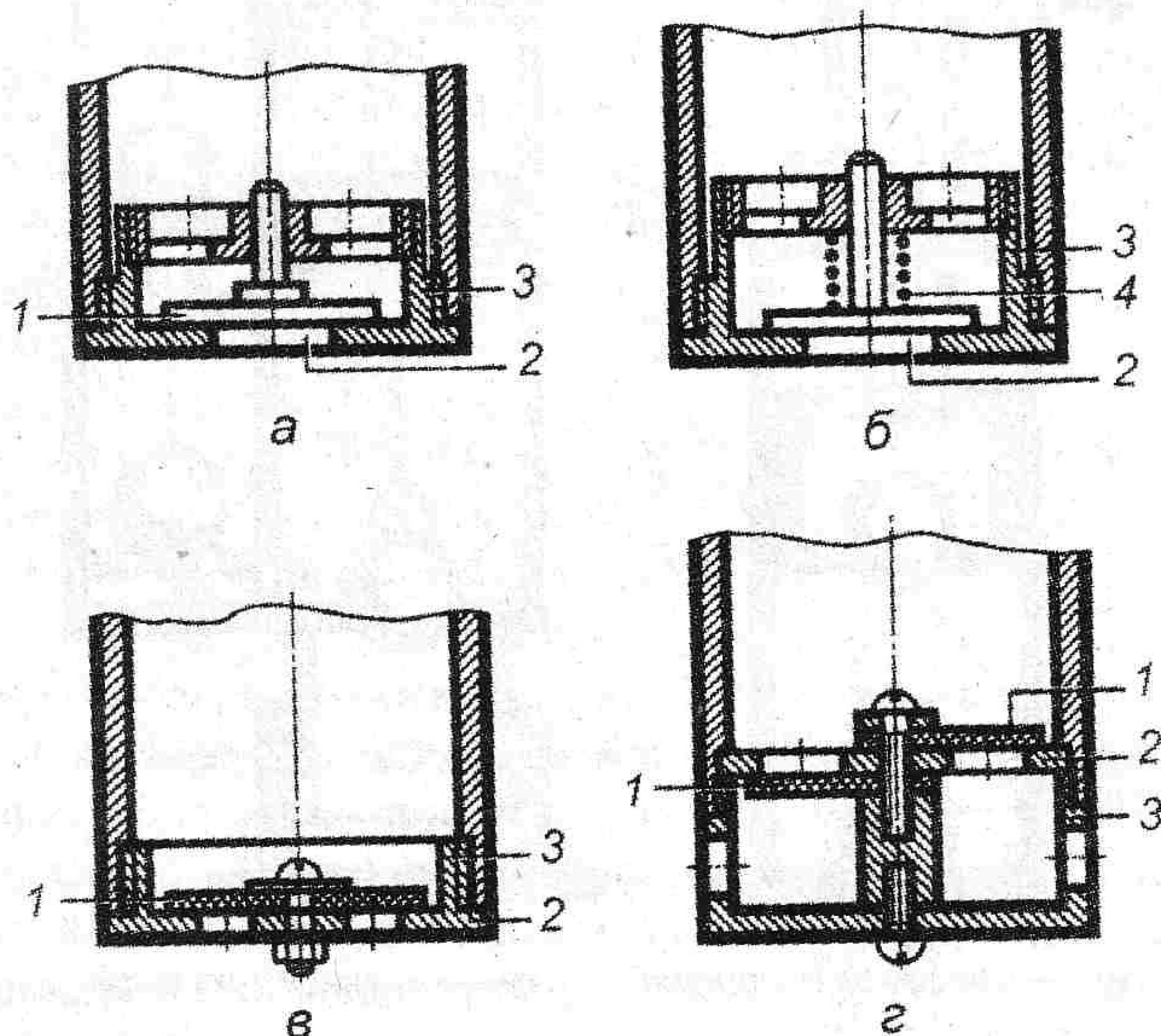
Ущільнення поршня в циліндрі досягають, установивши на поршень ущільнювальні кільця із гуми, капрону, поліуретану. Кульові клапани виготовляють із будь-якого корозійно-стійкого матеріалу – гуми, капрону, текстоліту, поліуретану тощо. До речі, клапани роблять не тільки кульовими, а й у вигляді конуса або пласкими (останні найбільш поширені в саморобних насосах).

Перш ніж розглядати особливості конструкцій пласких клапанів, уточнимо роль, яку клапани відіграють у насосах.

Загалом клапан – це пристрій, за допомогою якого регулюють витрати рідини (газу, пари), що тече в будь-якому трубопроводі. Досягається подібне регулювання зміною площі прохідного перетину в трубопроводі. Так, "найзнайомішим" клапаном є звичайний водопровідний кран. Однак у поршневому (плунжерному) насосі клапан виконує трохи іншу функцію, забезпечуючи не регулювання витрати рідини, а її рух тільки в одному напрямку, тобто є зворотним клапаном. Зрозуміло, що без надійної роботи зворотних клапанів не можлива робота поршневого насоса.

Розглянемо "поведінку" зворотних клапанів водопідйомного насоса. Під час руху поршня догори верхній клапан закритий, тому вода з надпоршневого простору починає надходити у водопідйомну трубу. У цей же час під дією розрядження, створюваного поршнем, відкривається нижній клапан і вода надходить у підпоршневий простір насоса. Коли ж поршень рухається вниз, нижній клапан закривається, верхній відкривається й вода перерозподіляється з нижньої частини насоса у верхню.

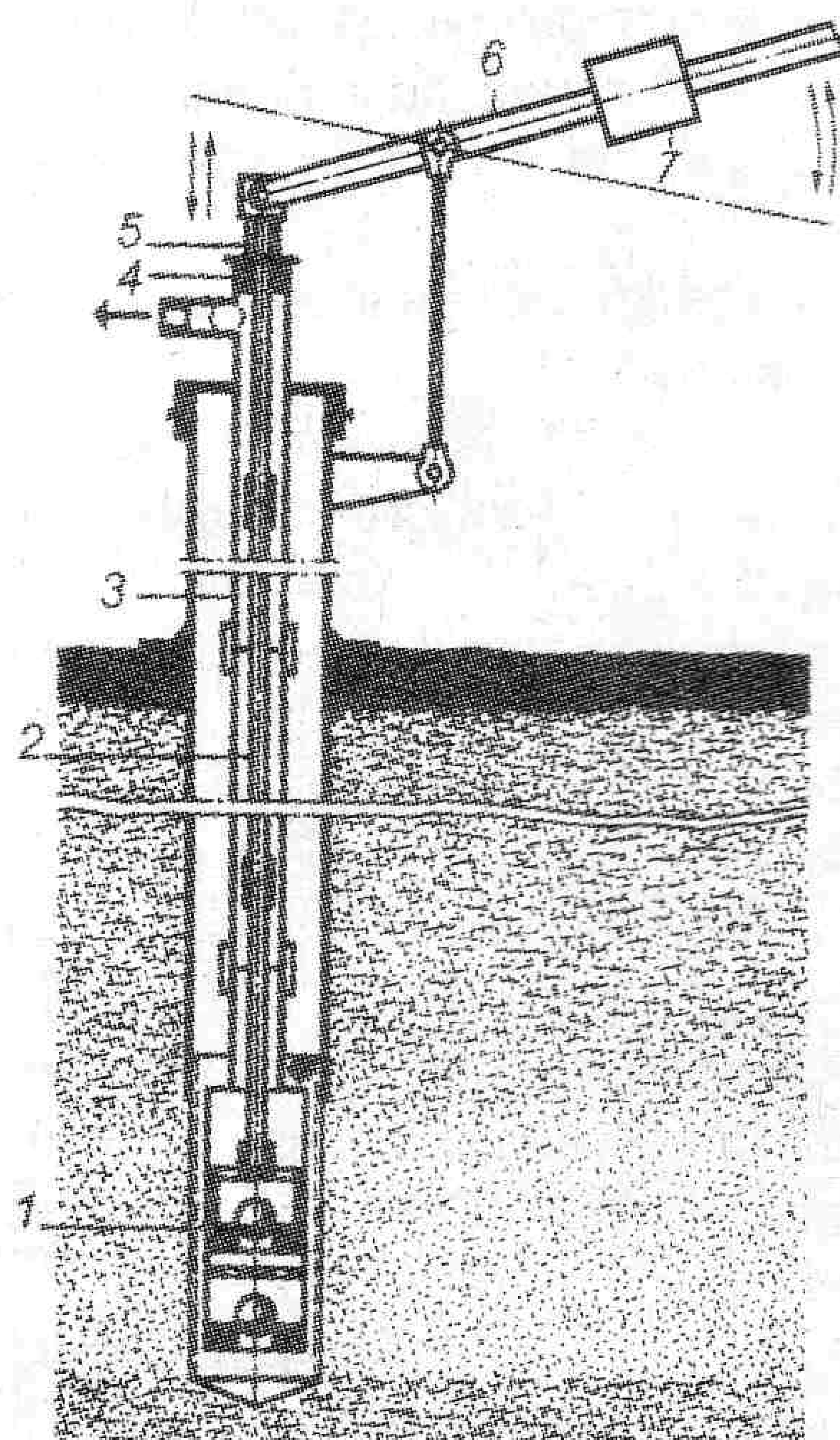
А тепер, коли ми стали фахівцями із зворотних клапанів, розглянемо деякі типи пласких (див. рис.). Твердий клапан *а* притискається до сідла (перекриваючи прохідний отвір) під дією власної (доволі незначної) маси й стовпа води, розташованого над ним. Клапан *б* за формою нагадує попередній, але обладнаний пружиною, яка забезпечує йому щільніший контакт із сідлом. Клапани *в* і *г* із пружного матеріалу (наприклад, гуми).



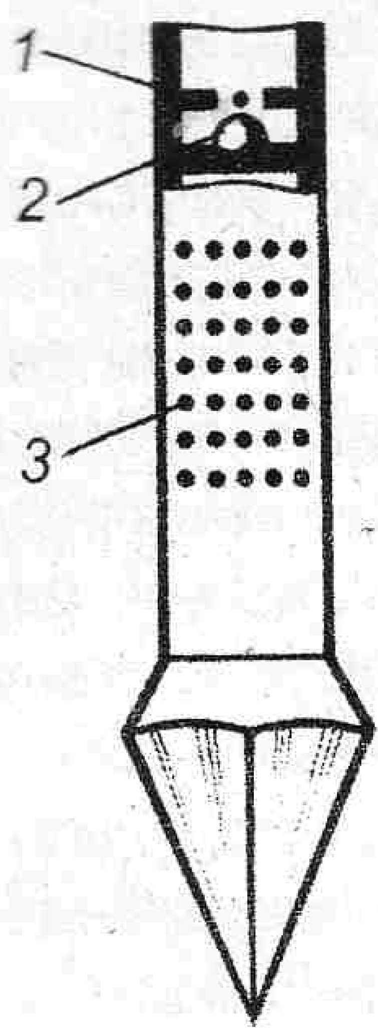

***Пласкі клапани водяних поршневих насосів:***
*а – гравітаційний твердий клапан; б– підпружинений рідкий клапан; в і г – пружні клапани;*
*1 – клапан; 2 – сідло; 3 – клапанна коробка;*
*4 – пружина.*

Принциповий пристрій трубчастого колодязя із зануреним поршневим насосом і ручним приводом до нього показано на рисунку. Зверніть увагу, що маса "падаючих" частин насоса (штанги й поршня) при великій глибині колодязя досягає значної величини, тому для полегшення роботи "качальника" важіль, зазвичай, має бути з противагою. Між шарніром, що з'єднує важіль із штангою, і торцем водопідйомної труби необхідно встановити амортизатор-пружину, яка працює на стиснення. Для цього добре підійде клапанна пружина від двигуна вантажного автомобіля. Не забудьте також зробити у водопідйомній трубі отвір для зливання з неї води після роботи, що захистить трубу від розморожування. Для монтажу й демонтажу насоса водопідйомну трубу й штангу складають із окремих відрізків довжиною близько 2–3 м, з'єднуючи їх муфтами. При цьому місця стикування відрізків штанги розташовують трохи вище місць стикування відрізків водопідйомної труби.

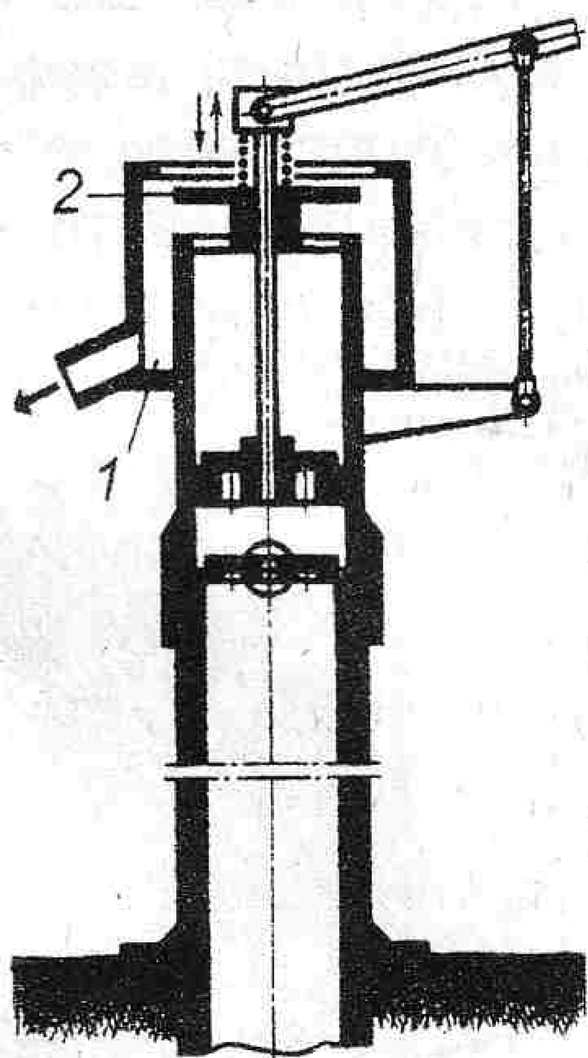
До речі, установити подібний ручний насос можна й на оголовку обсадної труби звичайного абіссінського трубчастого колодязя. Нагадаємо, що абіссінський колодязь – це звичайна водопровідна труба діаметром до 5 мм з списоподібним наконечником. Трубу просто забивають у землю на глибину до 7 м. У нижній частині труби просвердлені отвори невеликого діаметра (2–4 мм), через які ґрунтові води надходять у трубу. У нижній частині труби передбачають також зворотний клапан (див. рис.). Зверху труби укріплюють будь-який звичайний ручний поршневий насос, яким і відкачують воду. Обсадні труби таких колодязів, як уже говорилося, мають діаметр не більше 5 мм, що утруднює розміщення насоса всередині труби. Ручний насос закріплюють на різьбі або на фланцях безпосередньо на обсадній трубі. Як відомо, за такого розташування насоса підняти воду вдається із глибини не більше 7 м, якщо при цьому всі клапани пристрою добре закриваються й не пропускають повітря. Установлюють абіссінські колодязі тільки на літо, тому що злити з них воду на зиму неможливо.




***Трубчастий колодязь із зануреним поршневим насосом і ручним приводом:***
*1– важіль;*
*2 – штанга;*
*3 – водопідйомна труба;*
*4– сальник;*
*5 – амортизатор;*
*6 – важіль;*
*7 – противага.*

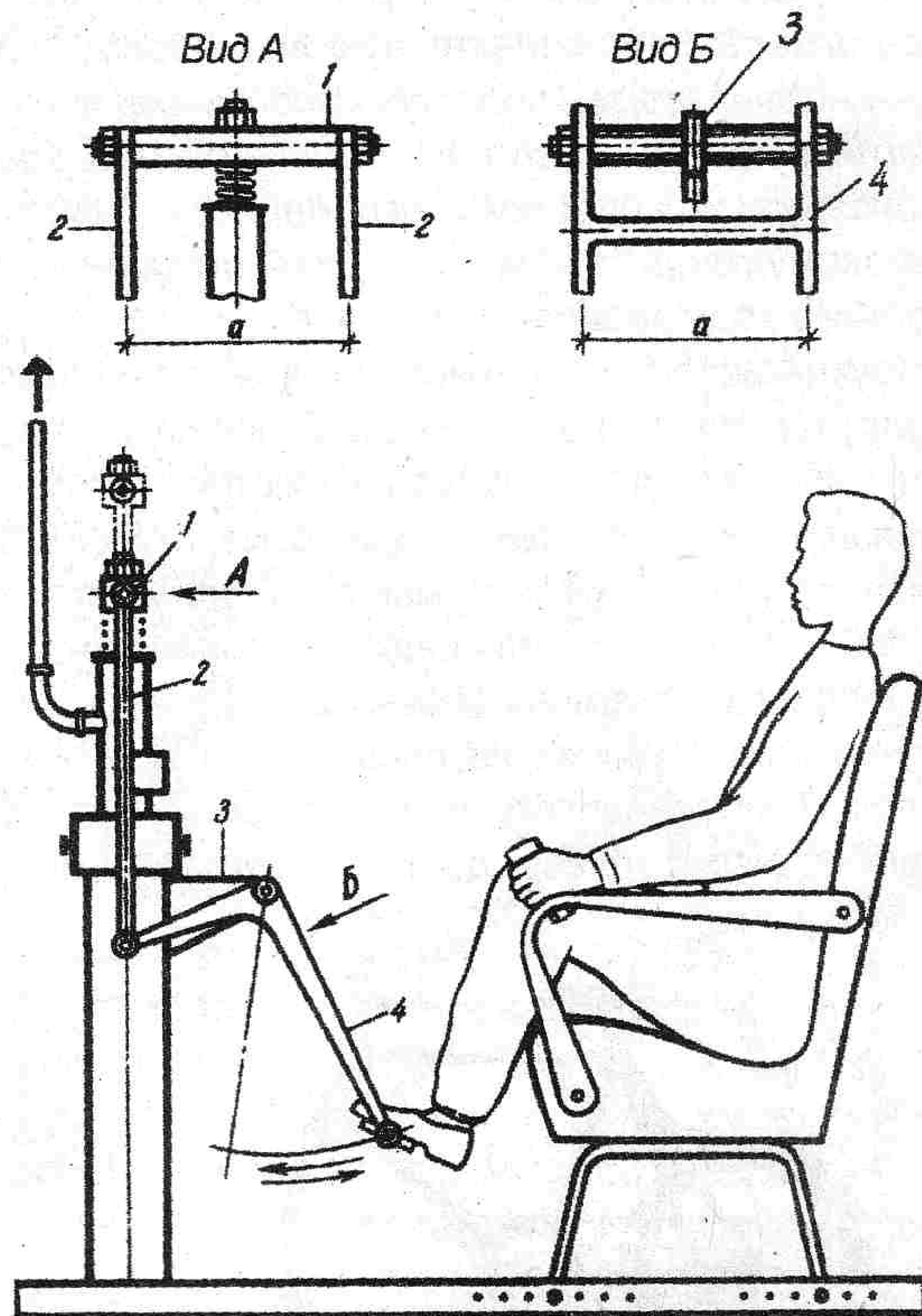



***Нижня частина абіссінського насоса:***
*1 – обмежники руху клапана;*
*2 – клапан;*
*3 – отвори.*



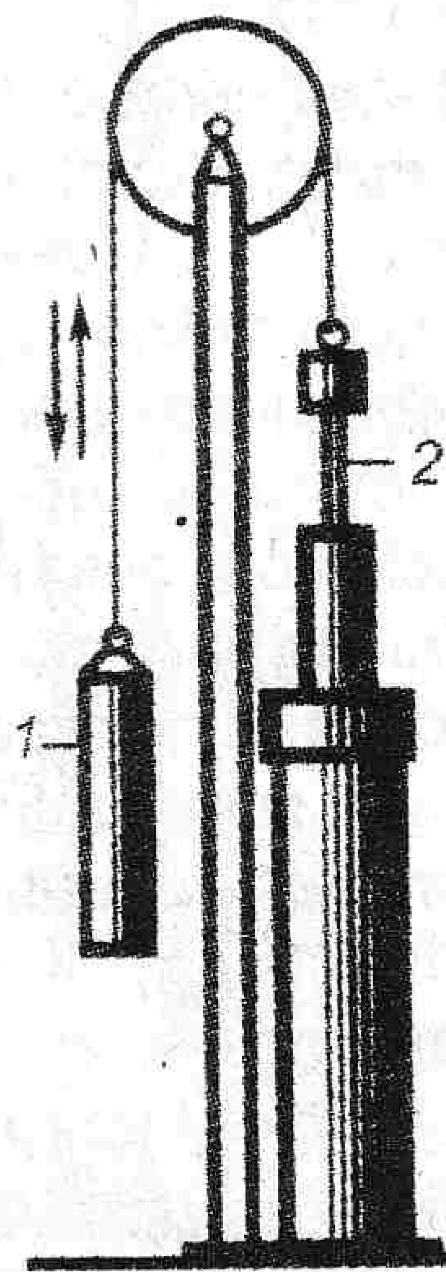

***Верхня частина абіссінського насоса з поршневим насосом:***
*1 – демпфер;*
*2 – відбійний диск.*

На верхній частині насоса абіссінського колодязя звичайно передбачають ємкість, яка вільно вміщує обсяг води, який виливається через "прозору" верхню кришку циліндра насоса за один хід поршня. Дана ємкість слугує своєрідним демпфером, що згладжує пульсації накачуваної води. Втулка для штока на верхній кришці циліндра обладнана відбійним диском, що не дає воді при виході із циліндра розбризкуватися. При роботі поршневого водопідйомного насоса, розташованого в трубчастому колодязі, під час руху штанги догори (робочий хід) відбувається підйом води й, одночасно, усмоктування води з колодязя в циліндр насоса. При переміщенні штанги вниз (зворотний хід) здійснюється захват поршнем, обладнаним клапаном, чергової порції води. Таким чином, піднімаючи штангу насоса, доводиться переборювати сумарне навантаження, що складається з ваги стовпа води, який піднімають, ваги "падаючих" частин насоса (штанги, поршня), гідравлічного опору рідини, яку піднімають, і сил тертя, ще виникають між рушійними частинами насоса. Опускається ж поршень сам під дією ваги "падаючих" частин насоса й ваги водяного стовпа, який тисне на поршень у водопідйомній трубі. У результаті піднімається приводний важіль насоса, причому іноді доволі енергійно. При бажанні віддавання важеля вдається зменшити, установивши на ньому противагу. А якщо сила, що опускає, менша за необхідну, на верхньому кінці штанги легко укріпити додатковий тягар. Якщо ви спорудили трубчастий колодязь із зануреним насосом, обладнаним ручним приводом, але бажаєте замінити ручний привід ножним, зробити це доволі просто. Для цього на тому ж кронштейні, на якому був укріплений ручний привід, доведеться встановити важіль із педаллю для ніг (див. рис.). Важіль роблять подвійним, тобто із двох однакових деталей. Зрозуміло, що обидві деталі з'єднані між собою перемичками й розташовані симетрично з обох боків обсадної труби. Таким же подвійним твердим шатуном важіль з'єднується з кінцями траверси, укріпленої на верхній частині штанги.




***Ножний привід поршневого зануреного насоса, установленого в трубчастому колодязі:***
*1 – траверса; 2 – шатун; 3 – кронштейн;*
*4 – кривошип – двоплечий важіль із педаллю.*

Крісло підійде будь-яке, наприклад, від коляски мотоцикла, аби тільки на ньому було зручно сидіти, періодично натискаючи ногами на педаль. За такого приводу важіль при опусканні штанги сам буде піднімати ноги у вихідне положення, а якщо в цьому разі віддавання буде велике, то його можна зменшити, установивши поруч із обсадною трубою колодязя противагу (див. рис.). Стійку противаги легко закріпити на обсадній трубі. Для блоку підійде колесо від будь-якого дитячого велосипеда. Відзначу, що такий ножний привід насоса не тільки полегшить викачування води, а й виконуватиме роль тренажера. Щоб зручніше працювати ногами, на підлокітниках крісла бажано передбачити рукоятки-держаки для рук.

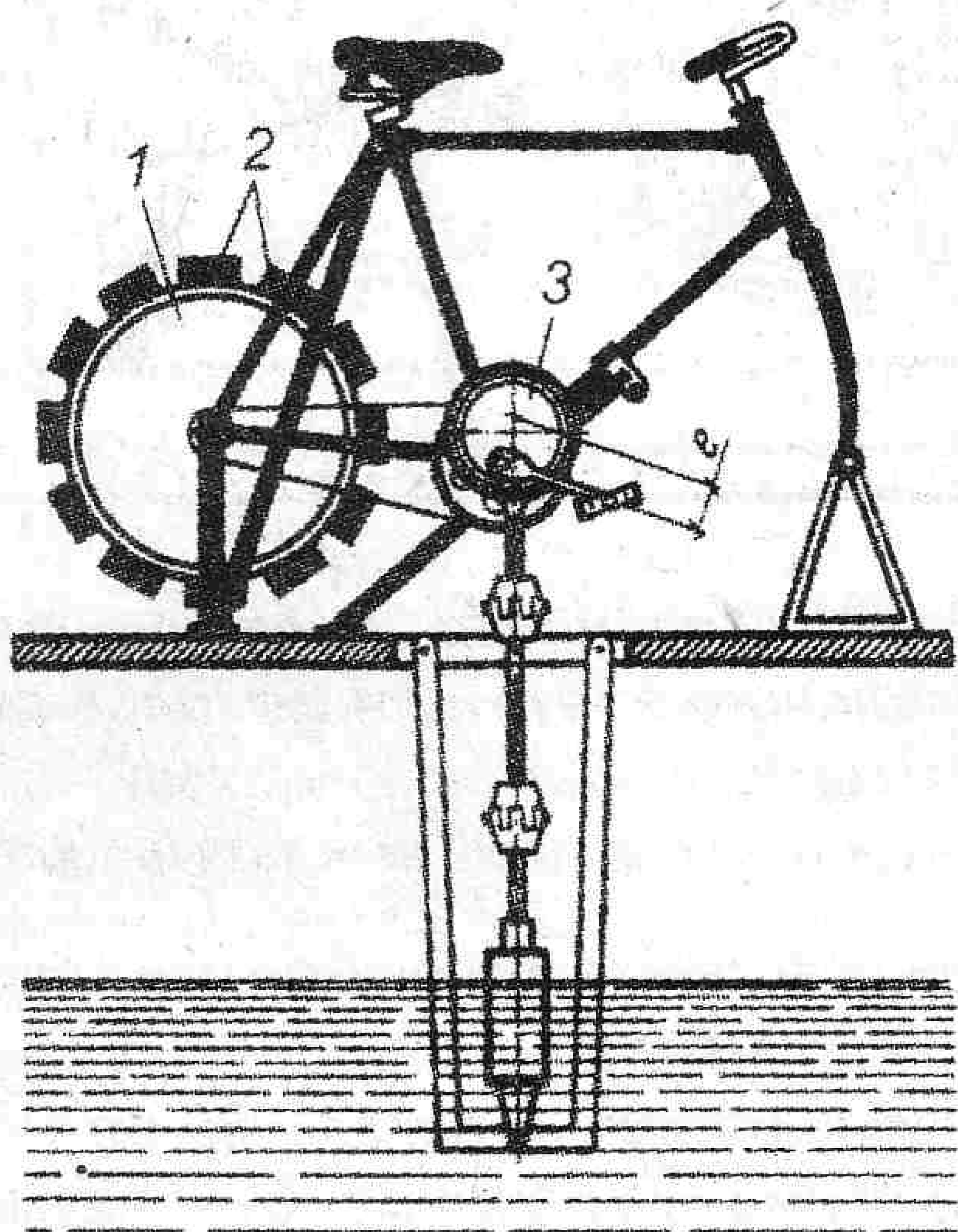



***Противага:***
*1 – тягар;*
*2 – штанга насоса.*

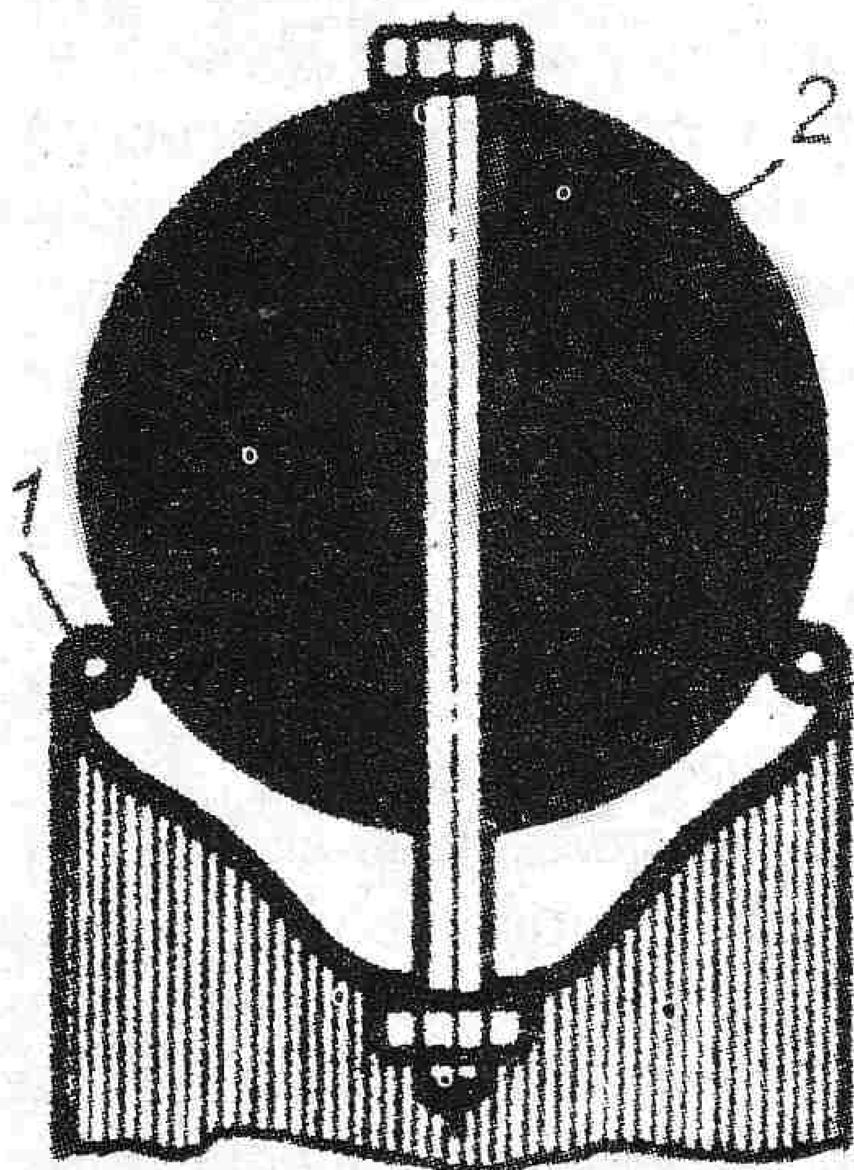
Дуже заманливо використати для поршневого насоса привід звичайного велосипеда. Однак зробити це не так просто. Точніше, здійснити цю ідею не так уже й складно, але ефективність велосипедно-насосної установки залишатиме

бажати кращого. На підтвердження сказаного можна було б дати циклограми зміни навантажень під час їзди на велосипеді й під час роботи зануреного насоса, провести аналіз їхньої сумісності тощо. Але ми просто відзначимо, що для приводу поршневого насоса необхідно докладати підвищених зусиль у період піднімання (нагнітання) води. І при цьому робочий хід поршня припадатиме на якусь одну ногу. Тому необхідно ввести в конструкцію велосипедного приводу маховик, який би акумулював "зайву" енергію й віддавав її під час робочого ходу насоса.

Конструкція велосипедно-насосної установки показана на рисунку. Насос і велосипедний привід до нього монтують на підходящій площадці (місток, помости), розташованій над водоймою (канава, річка, ставок). Переднє колесо у велосипеда знімають, а вилку повертають на 180° і кріплять до площадки за допомогою підставки, наприклад, звареної зі сталевого кутника. Раму велосипеда встановлюють на площадці за допомогою додаткових труб, які кріплять до підсідельного вузла рами, до вісі заднього колеса, до нижньої труби рами, до кареткового вузла.



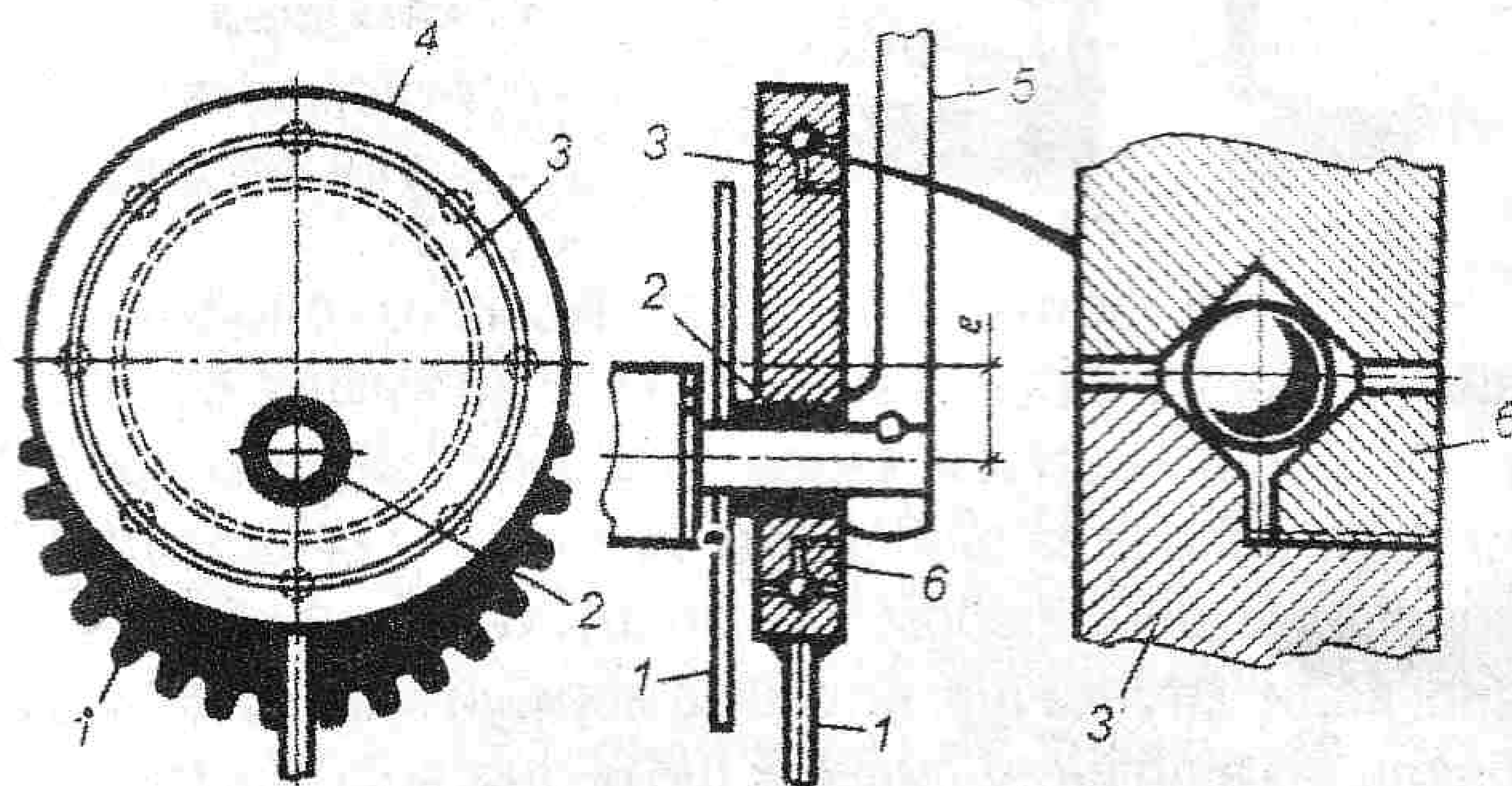

***Поршневий нагнітальний насос із велоприводом:***
*7– колесо-маховик; 2– вантажі;*
*3 – ексцентриковий механізм.*



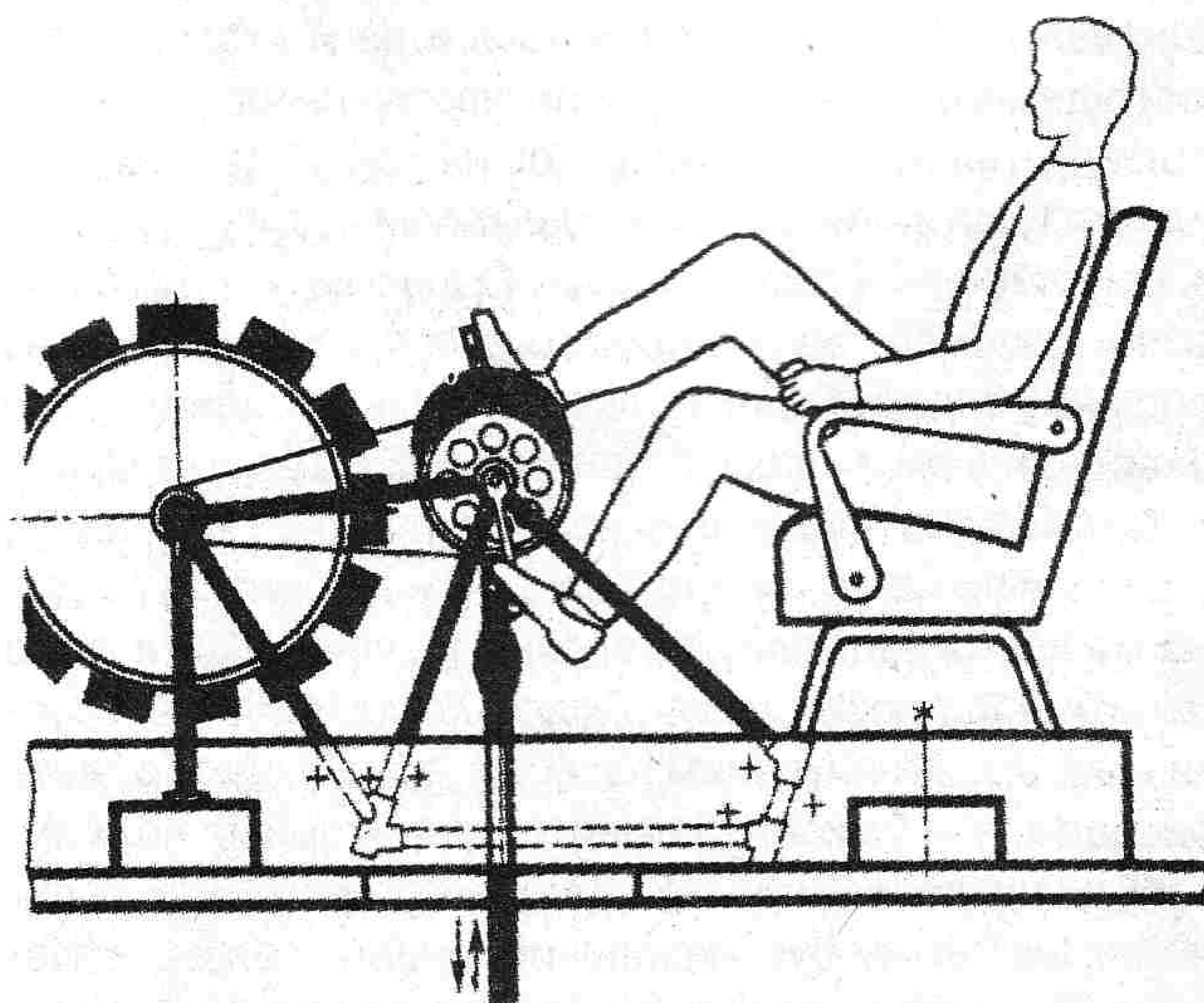

***Кріплення вантажів до обода колеса:***
*1– обід; 2– тягар.*

Заднє колесо велосипеда переробляють у маховик, для чого знімають із колеса покришку й камеру, а на ободі по всій його довжині розташовують однакові важкі тягарі, форма яких добре сполучається з профілем обода. Після встановлення вантажів, а робити це треба акуратно, ретельно розмічаючи для них отвори в ободі, маховик необхідно відбалансувати, регулюючи за допомогою кріпильних болтів положення вантажів, тобто їхню відстань від осі колеса.

Для перетворення обертового руху велосипедного привода у зворотно-поступальний рух поршня насоса в цьому випадку найкраще підходить ексцентриковий механізм (див. рис.). Під час обертання педалей ексцентрик, жорстко пов'язаний із ведучою зірочкою й правим шатуном велосипеда, обертається разом з ними. На ексцентрику (він виконує обов'язки внутрішньої обойми своєрідного підшипника) у свою чергу встановлено на кульках обхоплювальне кільце (зовнішня обойма підшипника), яке шарнірами з'єднано зі штоком насоса. Щільність сполучення обойм підшипника регулюється різьбовим кільцем, котре після установки зазору фіксується на ексцентрику штифтом. Під час обертання ексцентрика обхоплювальне кільце, зрозуміло, переміщується разом з ексцентриком. Штанга при цьому починає рухатися вниз, гойдаючись у площині ексцентрика (гойдатися буде й насос). Щоб уникнути можливих перекосів, штангу роблять "гнучкою", склавши її з трьох частин за допомогою шарнірів типу дверних завіс (стрижні-вісі завіс орієнтують паралельно площині ексцентрика).




***Механізм перетворення обертового руху кареткового вузла на зворотно-поступальний рух штока насоса:***
*1– зірочка; 2– втулка; 3 – ексцентрик;*
*4 – обхоплювальне кільце; 5 – шатун;*
*6 – різьбове кільце; 7 – ексцентриситет.*



***Веломобільний привід насоса.***

Очевидно, що заднє колесо велосипеда, перетворене в маховик, не повинно мати вільний хід й не гальмуватися. Тому задню втулку звичайного дорожнього велосипеда доведеться доробити: видалити з неї гальмові втулки, а ведучий конус міцно з'єднати з корпусом втулки, наприклад, за допомогою епоксидного клею. Вісь каретки також доведеться переробити, а точніше – виготовити нову з подовженим правим кінцем, з огляду на те, що на нього буде встановлений блок із ведучої зірочки, ексцентрикового механізму й правого шатуна.

За бажання для поршневого насоса можна сконструювати й веломобільний привід – треба лише перевернути "звичайний" велопривід "догори ногами", а замість передньої вилки до рами прикріпити крісло (див. рис.). Для такої установки велоприводу "догори ногами" будуть потрібні чотири підходящих дерев'яних бруски, а також кілька болтів з гайками.

***Схема ексцентрикового пристрою велоприводу:***
*1– ведуча зірочка;*
*2– ексцентриковий привід;*
*3 – шатун з педаллю;*
*4 – шток штанги.*

Тепер спробуємо визначити зусилля на штанзі насоса, які нам вдається забезпечити за допомогою велосипедного приводу. Довжина *R* шатуна дорожнього чоловічого велосипеда дорівнює 170 мм, ексцентриситет *e* ексцентрика конструктивно становить 50 мм, середня сила *P* тиску ноги на педаль при спокійній їзді по рівній дорозі, як відомо, перебуває в межах 25 кг. Схема ексцентрикового пристрою (це не що інше, як важіль 2-го роду, тобто важіль, у якого сили *P* і $P_1$ розташовані з одного боку від опори – вісі каретки) показує, що середнє зусилля $P_1$ на штоку визначається за формулою:

$$P_1 = (P \cdot R)/e – (25 \cdot 170)/50 = 85 \text{ кгс}.$$

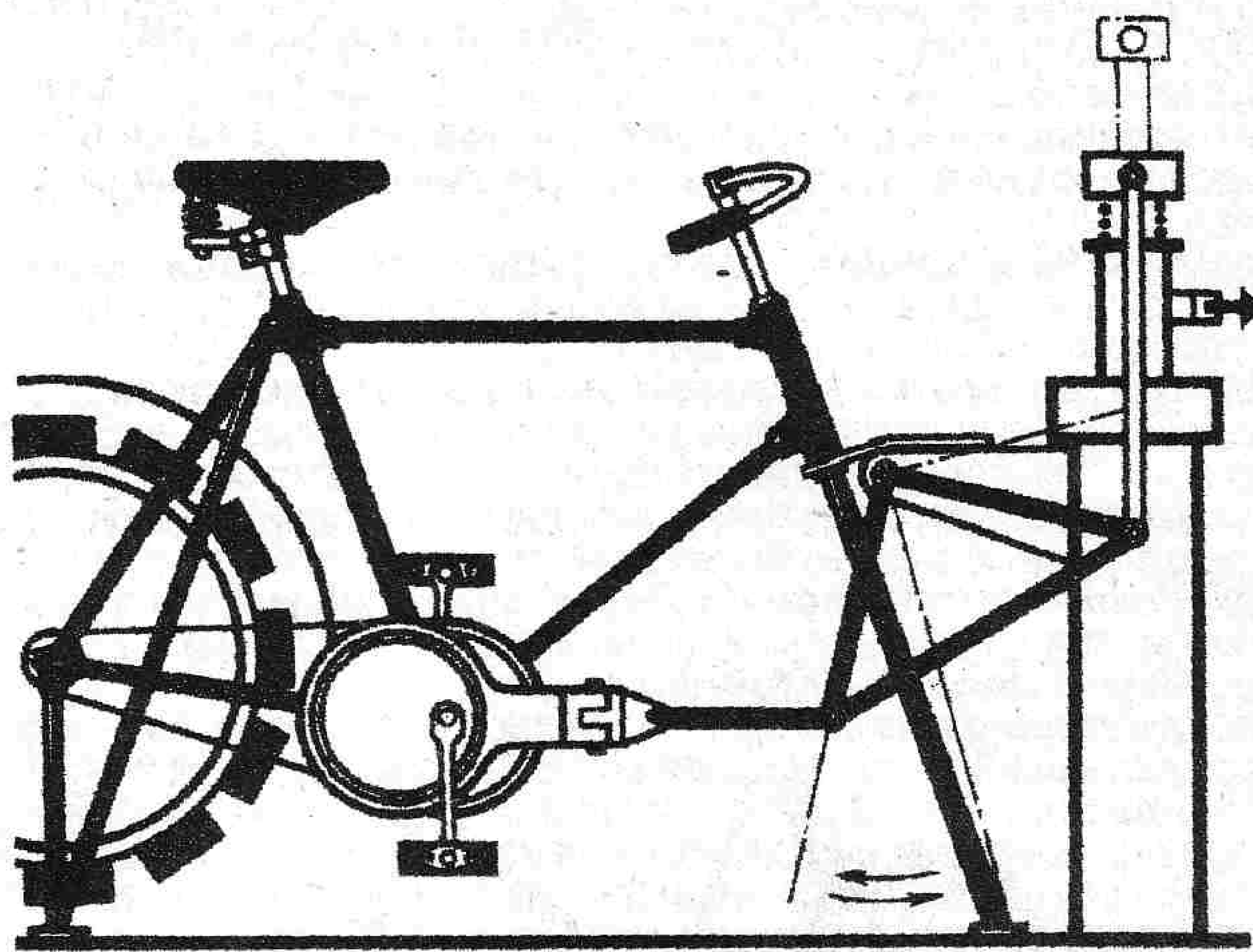
А хід *H* поршня, рівний *2e*, при прийнятому значенні ексцентриситету 50 мм становитиме 100 мм. Вважаючи, що насос буде піднімати воду на висоту 10 м, йому необхідно створити в трубопроводі тиск 1 атм. Такий тиск нам забезпечить поршень площею 85 см$^2$.

Згадаємо, що 1 атм – це тиск, викликаний силою в 1 кгс, рівномірно розподіленою на поверхні площею в 1 см$^2$. Наш велосипед розвиває на штоку зусилля 85 кгс, відповідно, щоб одержати на поршні тиск 1 атм, нам і буде потрібна площа поршня 85 см$^2$.

Тепер визначимо по площі *S* поршня його діаметр:

$$D = 2\sqrt{S/\pi} = 2\sqrt{85/3{,}14} = 10{,}4 \text{ см} \approx 10 \text{ см}.$$

Взагалі ж, беручи до уваги, що хід поршня становить 10 см, а розрахована площа поршня 85 см$^2$, одержуємо об'єм циліндра насоса 850 см$^3$. Однак ми округлили значення діаметра поршня до 10 см, отож у результаті об'єм циліндра насоса в нас зменшився до 785 см$^3$ (або до 0,785 л). Це означає, що за один оберт велоприводу насос подасть 0,785 л води на висоту 10 м. Отже, щоб наповнити водою бочку ємкістю 200 л, доведеться зробити 260 обертів педалями. Багато це чи мало? Враховуючи, що шлях, пройдений за один оберт педалями, становить 6,7 м, за 260 обертів педалями велосипед пройде 1 км 740 м, тобто менше 2 км. Отже, за спокійну 10-кілометрову "велосипедну прогулянку" ви накачаєте близько шести 200-літрових бочок води. Судіть самі, погано це чи добре?

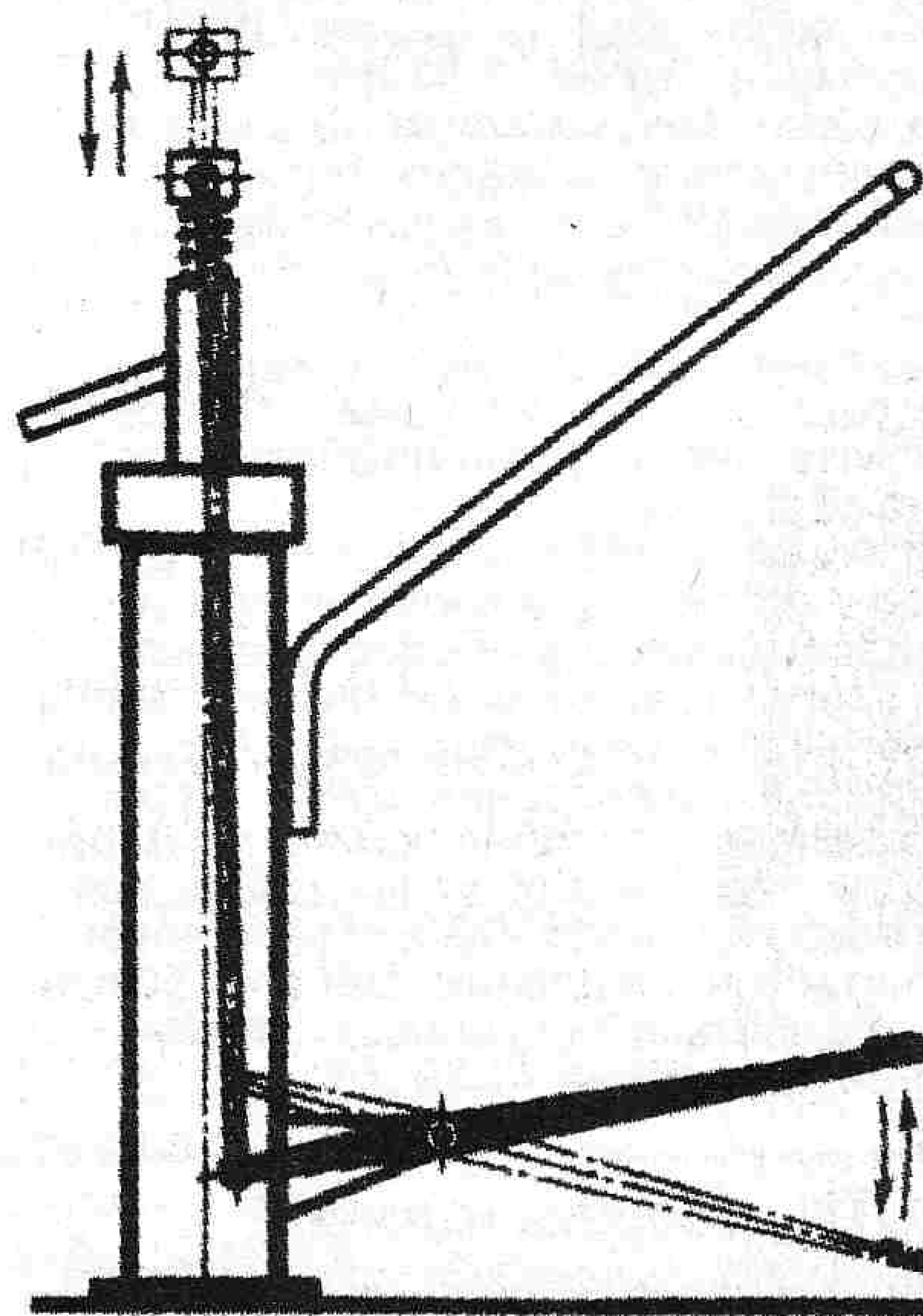


***Велопривід з маховиком штока поршня насоса трубчастого колодязя.***

Розглянуті конструкції велоприводів легко пристосувати до трубчастих і абіссінських колодязів.

Відзначу лише, що для занурених поршневих насосів трубчастих колодязів глибиною понад 7 м велосипедний привід має складнішу конструкцію, бо забезпечується ланцюговим редуктором, який знижує частоту зворотно-поступальних рухів штока-штанги насоса.

Можна, звичайно, як кажуть, без хитрощів, зробити до трубчастого колодязя зовсім простий ножний привід для роботи стоячи, натискаючи на педаль однією ногою (див. рис.). Однак скажу відразу, що задоволення від подібного пристрою буде мало.



***Ножний привід насоса трубчастого колодязя для роботи однією ногою.***

Побудувавши велосипедний або веломобільний привід для насоса свого колодязя, не забудьте спорудити над ним тент для захисту від дощу й сонця – будете почуватися не "водопостачальником", а курортником.

***С.О. Глушков***

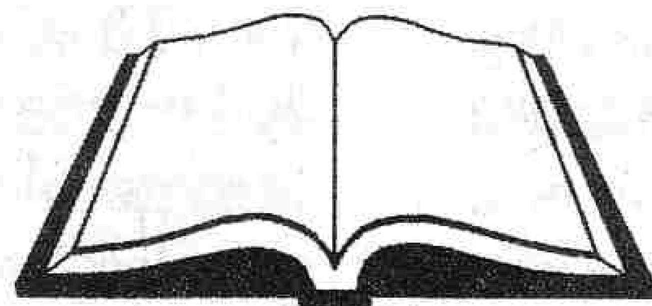
# ЧИТАЙТЕ С ПОЛЬЗОЙ !

## 4 УНИКАЛЬНЫХ СБОРНИКА ИЗДАНИЙ ТЕПЕРЬ ДОСТУПНЫ КАЖДОМУ!

### ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

*Компания «Гарантийное агентство» предлагает Вашему вниманию уникальный почтовый каталог. Перечисленные в нём издания помогут Вам решить огромное количество повседневных забот и проблем, стать ещё красивее и сильнее, поправить здоровье и материальное положение - а это значит сделать свою жизнь и жизнь близких Вам людей максимально полной, интересной и комфортной!*

*Практическими знаниями из нашего каталога уже пользуются десятки тысяч человек по всей стране Его универсальное содержание разработано на основе потребностей большинства читателей - все технологии, методики и рецепты многократно*



*испытаны, просты, эффективны, не требуют серьёзных затрат и доступны любому желающему. Благодаря расширенному ассортименту при максимально низких ценах наши издания приобрели широкую популярность, а* ***льготный вариант заказа*** *сделали уникальную библиотеку доступной каждому.*

*Наше главное правило делать всё для того, чтобы любой человек, проживающий даже в самом отдаленном уголке нашей страны, мог быстро и доступно получить необходимую ему информацию. Заказанные Вами издания доставятся наложенным платежом на Ваш адрес, как бы далеко Вы ни находились.*

**ОПЛАТА - ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ЗАКАЗА НА ПОЧТЕ.**

## ПОСМОТРИТЕ НА АССОРТИМЕНТ И ЦЕНЫ ИЗДАНИЙ И СПЕШИТЕ СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ!

### I. КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ (сборник изданий)

01. ***«Супертело!»*** Уникальное методическое пособие для всех, кто хочет развить сильное, крепкое и мощное тело - занятия без тренажёров и «химии»! Ваша сила - это уверенность в любой ситуации! **Цена -2,50 грн.**

02. ***«Напитки чемпионов»*** Рецепты приготовления протеиновых коктейлей для наращивания объёма Ваших мышц. Отличное дополнение к пособию «Супертело!». **Цена - 1,50 грн.**

03. ***«Высокий рост-это красиво!»*** Уникальное практическое пособие по ускоренному увеличению роста на 6-8 см в любом возрасте. Представляет собой комплекс простых и понятных каждому упражнений, диет и рекомендации,в результате которых Вы осуществите свою заветную мечту - Вы увеличите свой рост!**Цена - 2 грн.**

04. ***«Похудеть - не проблема!»*** Очень эффективная методика похудения без голодной диеты и специальных упражнений. Прощай, лишний вес! **Цена - 1,50 грн.**

05. ***«Проститесь с животиком!»*** Это пособие поможет Вам «убрать» растолстевший живот. И просто,и без усилий! **Цена - 2 грн.**

06. ***«Хотите поправиться?»*** Уникальное пособие и сборник практических рекомендаций для всех, кто хочет излечить худобу и за короткий срок прибавить в весе. Эти эффективные рецепты и упражнения помогли уже сотням людей! **Цена - 1,50 грн.**

07. ***«Здоровые зубы»*** Уникальная методика естественного наращивания и лечения зубов без пломбирования. Приведенные рекомендации и рецепты простых средств позволят Вам не думать о зубных врачах и всегда быть со здоровыми зубами. Попробуйте, и забудьте о зубной боли! **Цена - 2 грн.**

08. ***«Восхитительные волосы!»*** Рецепты приготовления простых и эффективных средств, которые предотвратят выпадение волос, укрепят их корни, вылечат перхоть и зуд. Ничем не хуже фирменных шампуней! **Цена - 1,50 грн.**

09. ***«Идеальный бюст!»*** Этот уникальный сборник несложных упражнений стал настоящим открытием для многих девушек и женщин. Вы узнаете о том, как сохранить грудь красивой, придать ей упругость но главное - всего за пару месяцев увеличить объем бюста на 4-6 см! **Цена - 2,50 грн.**

10. ***«Осиная талия»*** Комплекс невероятно эффективных упражнений для повышения тонуса мышц живота и бёдер, для боковых и косых мышц - и, конечно,для уменьшения окружности талии! Ваши бедра станут упругими, талия-узкой, а живот станет совсем плоским. **Цена - 2 грн.**

11. ***«Вы неотразимы!»*** Комплексная методика и рецепты мазей для бесследного и безболезненного удаления волос с тела.Отличный способ сделать свою кожу идеально гладкой! **Цена - 2 грн.**

12. ***«Стройная и красивая!»*** Длинные ноги и округлые ягодицы - символ привлекательности современной женщины! Эти упражнения помогут Вам достичь желанного результата! **Цена - 1,50 грн.**

13. ***«Как быть всегда любимой»*** Практические советы - как нравиться всем, как сохранить свою молодость и красоту в любом возрасте. Вечные секреты обольщения! **Цена - 2 грн.**

14. ***«Рецепты красоты»*** Сборник простых рецептов приготовления лака, геля, бальзама, шампуня для волос, красок для окрашивания волос, кремов для лица, от веснушек и угревой сыпи. Отличная замена импортной косметике! **Цена - 1,50 грн.**

15. ***«Алкоголизм-беда»*** Простые методы лечения алкоголизма средствами народной медицины. Рецепты снятия похмелья, выведения из запоя, настои для отрезвления "мертвецки" пьяного, как пить и не пьянеть. **Цена - 2 грн.**

16. ***«Курение-вред»*** Рецепт простой и надежной методики для тех, кио решил покончить с курением раз и навсегда. Самый оптимальный вариант! **Цена - 2 грн.**

### II. ПОЗНАЙ СЕБЯ (сборник изданий)

01. ***«Суперпамять»*** Это самая эффективная методика развития памяти.Она повысит Ваш интеллект, разовьет природные способности, улучшит все виды памяти. Вы сможете быстро запоминать информацию любых объёмов, обходиться без записной книжки, легко выучить иностранный язык. **Цена - 2,50 грн.**

02. ***«Полиглот»*** Хотите владеть иностранным языком также легко, как и русским? Новейшая методика изучения поможет Вам в этом. Она рассчитана на любой язык - возможно даже изучать несколько языков одновременно! **Цена - 2,50 грн.**

03. ***«Быстрое чтение»*** С помощью этой методики Вы в несколько раз увеличите скорость чтения газет и журналов, литературы по специальности и деловой информации, художественной литературы - и при этом будете запоминать до 90% быстро прочитанного текста! **Цена - 2,50 грн.**

04. ***«Для Ваших глаз»*** *Оригинальная* и эффективная методика исправления дефектов зрения, составленная врачами Бейтсом и Утехиным. Вы сможете самостоятельно и навсегда избавиться от очков за короткое время! **Цена - 2,50 грн.**

05. **«Потрясающие секреты»** Каждый человек по своей природе экстрасенс. Стоит только создать условия для проявления этих возможностей-и они проявятся! Как развить в с ебе экстрасенсорные способности, как получать энергию из космоса, диагностика заболеваний и лечение по фотографии, безконтактный массаж - всё это и многое другое Вы найдете в этом издании. **Цена - 2 грн.**

06. ***«Гармония разума»*** Это практическое пособие поможет Вам развить телепатические способности, расскажет об упражнениях для их тренировки, что такое психическое и энергетическое нападение и как от них защититься, как научиться ясновидению. **Цена - 1,50 грн.**

07. ***«Сила духа»*** Как развить смелость и уверенность в себе - такие необходимые качества характера. **Цена - 1,50 грн.**

08. ***«Народная мудрость»*** Как защитить себя и близких от «дурного» глаза, как лечить порчу, сглаз, испуг. **Цена - 2 грн.**

09. ***«Секс-магия»*** Искусство очарования и привораживания-отличная возможность околдовать кого угодно! Безо всяких усилий Вы добьётесь того, что недоступно остальным. **Цена - 2 грн.**

10. ***«Удивительное рядом!»*** Расшифрованный ключ и таблицы великого Нострадамуса для познания своей судьбы. Вам приоткроются страницы настоящего и будущего, скрытые желания друзей и дурные помыслы врагов. Тайны любви раскроются перед Вами. Узнав вою судьбу, можно попытаться с предотвратить грозящие неприятности или порадоваться предстоящим событиям. Конец сомнениям! **Цена -2,50 грн.**

11. ***«Фараон»*** Рецепт эликсира для усиления половой функции организма. Прочувствуйте его благотворное воздействие на Ваш организм - напиток просто волшебный! **Цена - 1,50 грн.**

12. ***«Мужская сила»*** Проверенный метод восстановления потенции с увеличением времени полового акта до желаемого предела. И Вы опять в отличной форме! **Цена - 2 грн.**

13. ***«Спокойный сон»*** Упражнения, реально помогающие избавиться от храпа. Результат скажется уже через две недели! **Цена - 1,50 грн.**

14. ***«Самолечение»*** Сборник рецептов лечения бронхита, бронхиальной астмы, остеохандроза, энуреза, экземы, варикозного расширения вен, гастрита, геморроя, диатеза, зубной боли и других болезней и заболеваний. Составлен на основе опыта народной медицины и тибетских долгожителей. **Цена - 1,50 грн.**

15. ***«Это уникально!»*** Рецептура приготовления простого народного средства, которое излечит многие Ваши болезни, снимет усталость, нормализует сон, усилит половую функцию организма, даст хорошее настроение и бодрость. Очень полезно и эффективно! **Цена-2 грн.**

### III. НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ (сборник изданий)

01. ***«Суперурожай!»*** Уникальные методические пособия для дачников и садоводов по получению 3 тонн помидор с сотки, 1,5 тонны картофеля с сотки, высокого урожая огурцов ( до120 штук с кв.метра!), тройного урожая малины. Составлены и проверены на практике опытными садоводами-селекционерами. Абсолютно реально на любом огороде! **Цена - 2,50 грн.**

02. ***«Всё о картошке»*** Сборник рекомендаций по увеличению урожая картофеля и получения его на 1,5 месяца раньше обычного срока, как вырастить мешок картошки на 1 кв. м., как получить урожай уже в мае, как вырастить сорт картофеля, который не ест колорадский жук, рецепт сильнейшего экологически чистого средства-колорадский жук уничтожит сам себя! **Цена - 2,50 грн.**

03. ***«Электроника на рыбалке!»*** Описание и схема сборки очень простой и эффективной звуковой приманки для рыб. Она собирает большую стаю рыб в месте ловли, не имея ничего общего с варварскими методами «убоя» рыбы и водных организмов. Электронные комплектующие для её сборки дешевы и доступны.Без улова не уйдете! **Цена - 2 грн.**

04. ***«Удачливый рыболов»*** Десятки рецептов эффективных прикормок и привад для любого вида рыбы - хищной, «мирной», верховодной, глубоководной! Составлены известными рыболовами - спортсменами и проверены многолетней практикой уженья. Будет клевать постоянно - и азартная рыбалка Вам обеспечена!

Цена - 2,50 грн.

05. ***«Сети делайте сами!»*** Чертежи и описание изготовления ручной машинки для вязания сетей любого размера, и способы их вязания. Без проблем свяжете садок, подсачек, малявочницу и сеть большего размера. **Цена - 2,50 грн.**

06. ***«Тонирование»*** Технология тонирования автостекол, светофильтров и стёкол для очков. Любой тон: светло-коричневый, желтый,молочно-белый, зелёный, изумрудный, рубиновый и др. **Цена - 1,50 грн.**

07. ***«Бесплатный бензин делайте сами!»*** Подробное руководство по самостоятельной сборке простого миниаппарата для домашнего изготовления 100% заменителя бензина любой марки (А-76, АИ-93 и др.) из воды и бытового газа. Материалы для сборки доступны всем, а получаемое топливо к тому же повышает ресурс двигателя в 1,5-2 раза. Приводятся рекомендации конструктора установки, советы и опыт практиков-любителей, их варианты. Потрясающая экономия средств для каждого автовладельца! **Цена - 2,50 грн.**

08. ***«Вместо бензина - кухонный газ!»*** Руководство по изготовлению полного комплекта газобаллонной аппаратуры для любого автомобиля из доступных комплектующих, советы по переводу машины с бензина на обычный природный газ, а также - чертежи и описание сборки уникальной миниустановки для заправки переоборудованного автомобиля природным газом от к вартирной газосети! Материальные затраты небольшие, а выгода от установки - максимальная! **Цена - 2 грн.**

09. ***«Экономия»*** Народные способы экономии автотоплива на 20-30% при эксплуатации автомобилей и мотоциклов. **Цена - 1,50 грн.**

10. ***«Маленькие хитрости, необходимые в дороге»*** Как запустить двигатель в сильный мороз, приспособление для быстрой разбортовки колёс, как вытащить застрявший автомобиль в одиночку, и другие советы. **Цена - 1,50 грн.**

11. ***«Если Вы выпили за рулем»*** Советы опытного водителя тем, кто слегка выпил, но по каким-то причинам вынужден сесть за руль - как не попасть в аварию, скрыть от инспектора свое состояние, разговор с ним, и другие полезные советы. **Цена - 1,50 грн.**

12. ***«Меха, шкурки и шапки»*** Подробное руководство и рекомендации опытных сибирских скорняков по выделке и окрашиванию шкурок, а также шитью меховых шапок. Отличный бизнес на всю зиму! **Цена - 1,50 грн.**

13. ***«Коллекционер»*** Вы хотите продать монеты СССР, но не знаете их реальной стоимости? Каталог, в котором даны цены на монеты СССР и России с 1700 по 1992 г. **Цена - 1 грн.**

14. ***«Телеантенна - своими руками!»*** Практическое руководство по сборке уникального антенного устройства, с помощью которого любой телевизор станет принимать множество новых интересных коммерческих и др. телеканалов не только России и СНГ, но и дальнего зарубежья! Конструкцию может собрать даже начинающий радиолюбитель из самых распространенных деталей. **Цена -2,50 грн.**

15. ***«Антенный усилитель»*** Описание и схема сборки простого антенного усилителя, который обеспечит отличное качество изображения в зоне неуверенного приема и позволит нормально принимать даже удаленные телесигналы. Незаменимое устройство для настоящих телезрителей! **Цена - 2,50 грн.**

## IV. ПРИГОДИТСЯ ВСЕМ (сборник изданий)

01. ***«Кирпичи-почти бесплатно!»*** Руководство по изготовлению красного термостойкого кирпича из практически бесплатных, доступных всем материалов. По качеству и внешнему виду ничем не отличается от промышленного! **Цена - 1,50 грн.**

02. ***«Строительные блоки»*** Простая технология изготовления строительных блоков повышенной прочности и без цемента! Возможны любые размеры, формы, расцветки. **Цена - 1,50 грн.**

03. ***«Прочно и практично!»*** Руководство по сборке своими руками простого механического устройства для плетения сетки - рабицы - универсального материала, из которого можно сделать и забор для защиты огорода или пасеки, и клетку для кроликов или цыплят, а также арматуру для блочных конструкций. **Цена - 1,50 грн.**

04. ***«Электроды для сварки»*** Простые рецепты изготовления электродов из самых доступных материалов, а также рецепт знаменитого среди умельцев «термитного карандаша»,который заменяет электросварку. **Цена - 1,50 грн.**

05. ***«Помощник мастера»*** Подробная инструкция и схема сборки сварочного аппарата, который собирается всего за пару дней, варит металл толщиной до 20 мм электродами диаметром до 4 мМ и при этом работает от сети 220 В. Наверняка пригодится в гараже при ремонте автомобиля, на даче,в быту. **Цена - 2 грн.**

06. ***«Ремонт сантехники»*** Подробное описание технологии восстановления эмалированного покрытия на ваннах, раковинах, посуде в домашних условиях. **Цена - 1,50 грн.**

07. ***«Волшебная жидкость!»*** Сборник рецептов простых средств для удаления с бумаги любого типа различных печатей, штампов, записей и т. п. Необходимые химикаты продаются в каждой аптеке! **Цена - 1,50грн.**

08. ***«Печати и штампы»*** Способы изготовления в домашних условиях печатей, штампов, штемпелей и экслибрисов любой сложности. Самая доступная технология. **Цена - 1,50 грн.**

09. ***«Мини-ксерокс из увеличителя!»*** Руководство по переделке обычного фотоувеличителя в домашний миниксерокс, способный ежедневно делать нужное количество копий. **Цена - 1 грн.**

10. ***«Вечная лампочка!»*** Простой секрет переделки обыкновенной лампочки, после которой она станет «вечной» и никогда не перегорит. **Цена - 1 грн.**

11. ***«Враг ржавчины»*** Рецептура специальной мази для 100% удаления ржавчины и защиты от неё кузова, днища, других частей автомобиля и любых металлических изделий (замки, петли и т. п.). Надежная защита от коррозии теперь Вам обеспечена! **Цена-1,50 грн.**

12. ***«Кинескоп»*** Простой способ восстановления «севшего» кинескопа у телевизора. **Цена - 1 грн.**

13. ***«Защитник»*** Описание и схема изготовления мощного карманного электрошокера - максимально эффективного прибора для самообороны. «Защитник» парализует нападающего током и ослепляет его яркой вспышкой. Вечерние прогулки будут спокойнее! **Цена - 1,50 грн.**

14. ***«Шпион»*** Простая схема «жучка» для прослушивания помещений и автомобилей в радиусе 100 м по бытовому УКВ-приёмнику. **Цена - 2 грн.**

15. ***«Сторож»*** Руководство по изготовлению универсального радиоохранного устройства для автомобиля, гаража, квартиры и т. п. Простое в сборке, но ничем не уступает дорогим импортным конструкциям! **Цена - 1,50 грн.**

16. ***«Кулинарные рецепты»*** Как приготовить в домашних условиях маргарин высшего сорта, уксус, искусственный мёд, мармелад, конфеты, дрожжи, кетчуп, шампанское, «черную икру», мороженое, хрустящий картофель - и другие продукты. **Цена - 1,50 грн.**

17. ***«Спирт и пиво!»*** Сборник рецептов простого приготовления в домашних условиях питьевого спирта без сахара из доступных компонентов и продуктов, а также секреты приготовления вкуснейшего домашнего пива 10 сортов на любой вкус. Всегда будет что поставить на стол и приятно удивить гостей! **Цена - 2,50 грн.**

18. ***«Избавьтесь от вредителей!»*** Сборник рецептов приготовления очень эффективных составов для борьбы с беспокойными насекомыми - тараканами, мухами, клопами, комарами, блохами, вшами, а также рецепты средств против мышей и крыс. **Цена-1,50 грн.**

19. ***«Займитесь делом!»*** В этом пособии предлагается более 30 способов честного и легального зарабатывания денег на дому. Все способы не требуют вложения больших средств, высокой квалификации, а доходность зависит от Вашего желания работать и зарабатывать. **Цена - 2,50 грн.**

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

недавних пор мы имеем возможность предложить Вам **льготный** **ариант заказа,**который существенно сэкономит Ваши средства. еперь Вы можете приобрести у «Гарантийного агентства» полный омплект из четырех сборников которые включают в себя 65 изданий **четыре раза дешевле** их общей стоимости **- за 30 грн.** Согласиесь, по сегодняшним временам это не очень большая сумма за униерсальные издания, которые будут полезны в каждом доме и не раз ажут Вам и Вашим близким столь необходимую и долгожданную омощь во многих жизненных ситуациях.Решайте!

нимание **!НОВИНКА!** Только для наших читателей! Заказывая у нас хотя-бы один сборник изданий, Вы получаете право приобрести уникальную энциклопедию игрока **"Как выиграть в Украинскую Национальную Лотерею"** по льготной цене - всего за 10 грн.

### КАК ОФОРМИТЬ СВОЙ ЗАКАЗ:

ккуратно и разборчиво заполните БЛАНК ЗАКАЗА. Отметьте выбранный орник изданий галочкой. Если одного БЛАНКА ЗАКАЗА недостаточно, аз можно оформить на простом листе бумаги. **Минимальный заказ - сборник изданий в два раза дешевле их общей стоимости.** ложите заполненный БЛАНК ЗАКАЗА в конверт и отправьте по адресу:

**г. Днепропетровск, 49000, а/я 107**
**"Гарантийное агентство"**

осле получения от Вас заявки Ваш **заказ будет** сформирован, упакован **отправлен** по Вашему адресу **наложенным платежом.** Свой заказ Вы латите при получении на почте. **Почтовые расходы по Украине - 5 грн.**

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ОКАЗАННОЕ ВНИМАНИЕ И ЖДЕМ ВАШЕГО ЗАКАЗА!**

ДСО

## Я ЗАКАЗЫВАЮ: СБОРНИК ИЗДАНИЙ

БЛАНК ЗАКАЗА

- ☐ I. **Красота и здоровье** - комплект из 16 изданий всего за 15 грн.
- ☐ II. **Познай себя** - комплект из 15 изданий всего за 15 грн.
- ☐ III. **Новые возможности** - комплект из 15 изданий всего за 15 грн.
- ☐ IV. **Пригодится всем** - комплект из 19 изданий всего за 15 грн.

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!

- ☐ **Полный комплект** из четырех сборников которые включают в себя 65 изданий в **ЧЕТЫРЕ РАЗА ДЕШЕВЛЕ** их общей стоимости **- за 30 гривен.**
- ☐ **+ НОВИНКА!** Уникальная энциклопедия игрока **"Как выиграть в Украинскую Национальную Лотерею"** - всего за 10 грн.

МОЙ АДРЕС: ____________________
(почтовый индекс и подробный адрес)

____________________
(фамилия, инициалы)

*г. Днепропетровск, 49000, а/я 107*
*"Гарантийное агентство"*

**Оплата заказа - при получении.**

# Скло для будь-чого

Найчастіше скло застосовують для вікон і дверей – це тягнене пластинчасте або віконне скло, що розрізняється за товщиною: звичайним вважається скло завтовшки 2 мм; середня товщина – 3 мм; товстим вважається скло завтовшки 4 мм. Останнє застосовують для засклення великих вікон. Замість віконного можна використовувати так зване пляшкове скло, яке продається товщиною від 1 до 6 мм. На стільниці й полки йде тільки особливо товсте скло – до 15 мм.

Якщо скло під час виготовлення довести до точки плавлення, а потім швидко охолодити, воно буде приблизно в 5 разів твердіше за звичайне скло. Таке загартоване скло здебільшого використовують на дверях веранд, стільницях. Однак ви не зможете розрізати його в домашніх умовах або просвердлити. Тому, замовляючи таке скло, робіть точні виміри.

Дуже тверде скло, що піддається особливому навантаженню, виготовляється методом сандвіча – у нього "вплітається" дротяна сітка. Армоване дротом скло навіть після того, як його розбили, або при високих температурах залишається у якійсь мірі цілим. Його часто застосовують як вогнестійке скляне покриття або на світильниках.

Декоративне скло буває різного забарвлення й неоднакової структури. Ним прикрашають ширми, полки й інші предмети домашнього інтер'єру.

Замовляючи скло, пам'ятайте про те, що спочатку вказують висоту, а потім ширину скла. Таким чином, ви будете впевнені, що "вертикаль" проходить уздовж скла й, згинальне навантаження, яке з'являється за рахунок власної ваги скла, буде мінімальним.

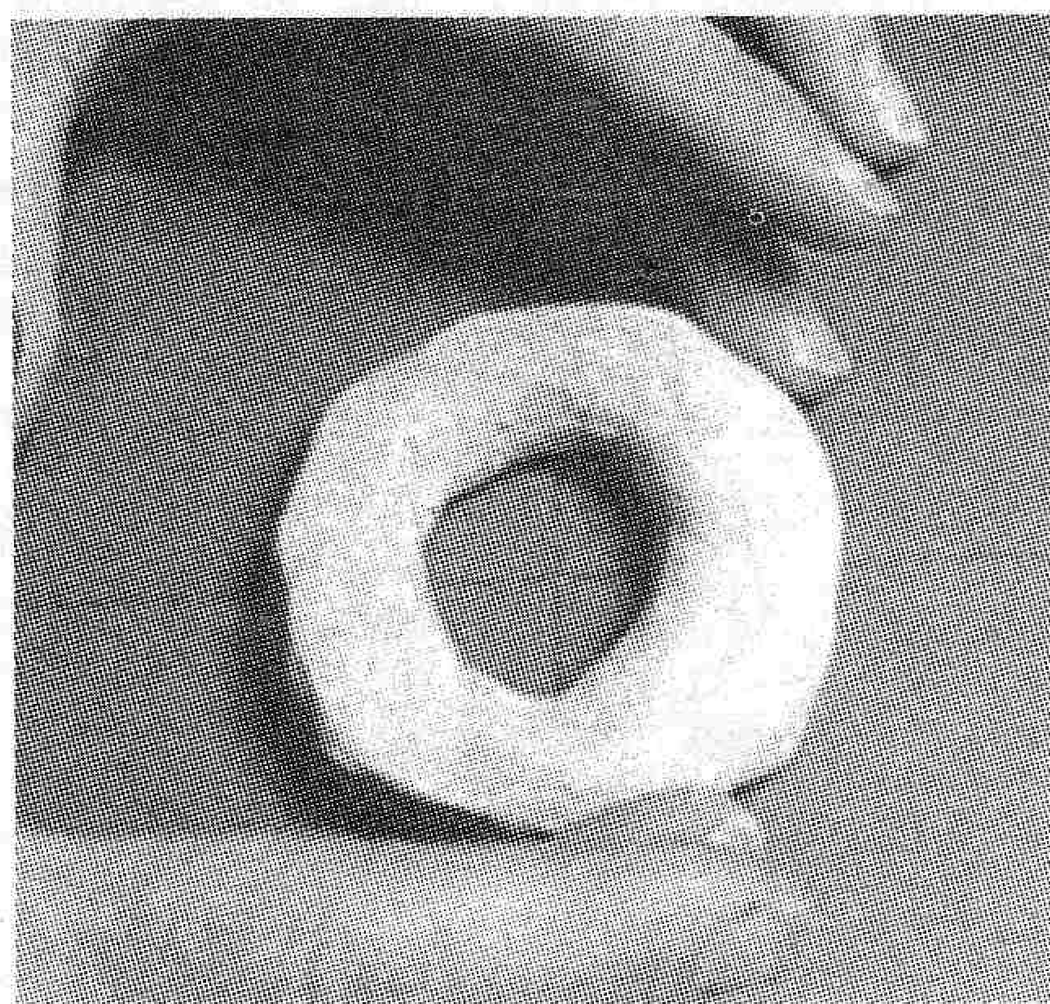


**ТРАНСПОРТУВАННЯ СКЛА**

Скло переносять вертикально – у такий спосіб зменшується згинальне навантаження. Використовуйте робочі рукавиці або обгорніть краї скла м'якою прокладкою.

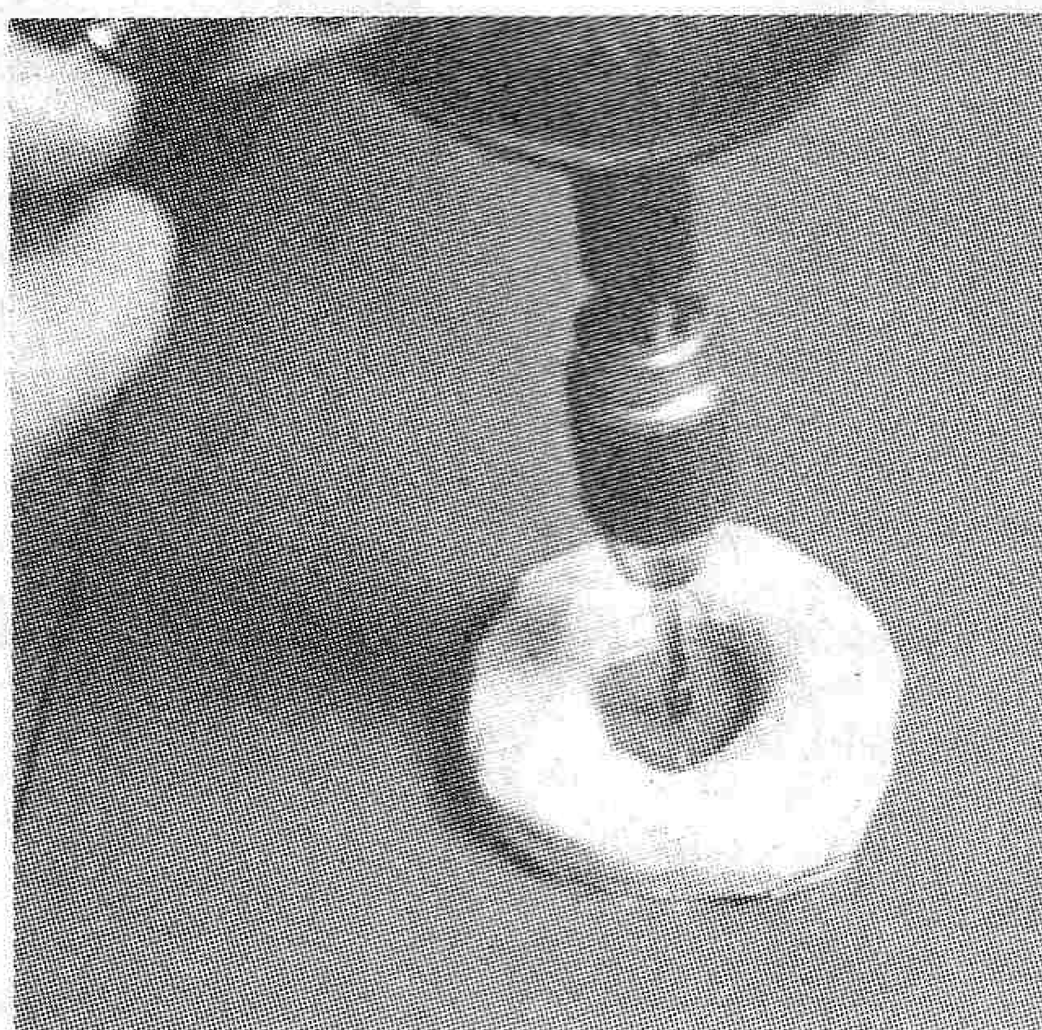
# Як просвердлити скло

*1. Намітьте точки свердління. Покладіть скло лицьовим боком донизу, щоб не подряпати.*

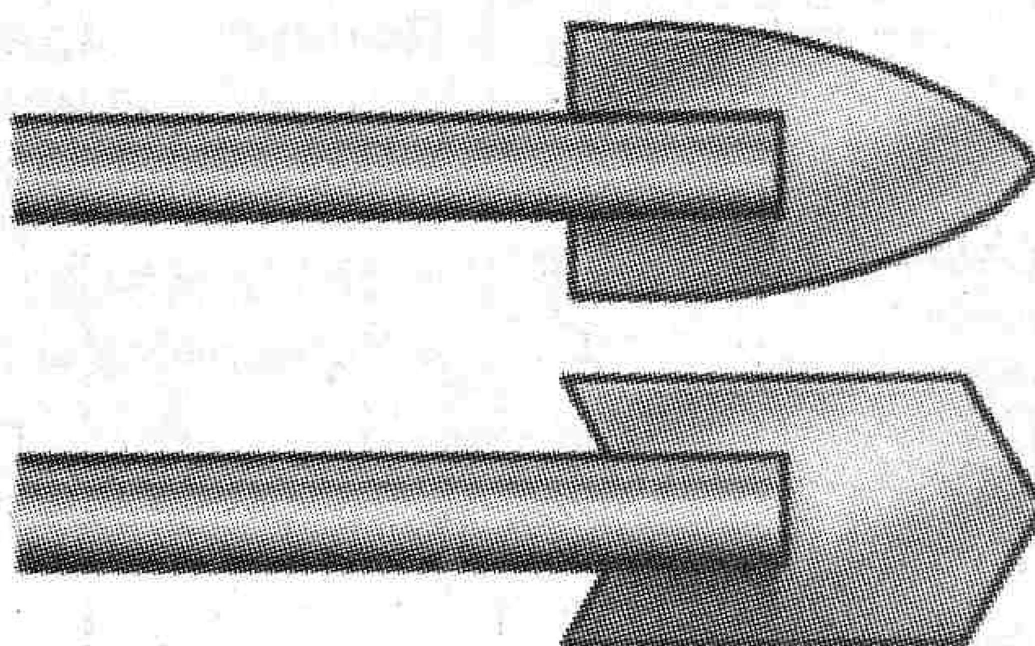


*2. Із замазки зробіть кільце й щільно притисніть його до скла. Налийте усередину кільця скипидар або оцет.*

*3. Тепер починайте повільно свердлити. Працюйте ручним або електричним дрилем на найнижчій швидкості й спеціальними свердлами для скла.*



*4. Просвердливши невеликий глухий отвір з одного боку, переверніть скло, зафіксуйте ділянку різання новим кільцем із замазки й свердліть із протилежного боку.*



Для просвердлювання отворів у склі продаються спеціальні свердла із загартованим вістрям. Серед них ви напевно знайдете "свій" інструмент.

Скористайтеся ручною або працюючою на малих обертах (менше 350 на хвилину) електричним дрилем. У кожному разі вам знадобляться спеціальні загартовані свердла.

Просвердлюйте скло завжди на відстані не менше 13 мм від краю (25 мм - на важкому склі). Інакше скло в процесі монтажу або після цього може тріснути.

Дуже важливо: виконуйте цю роботу в захисних окулярах, тому що осколки скла можуть потрапити в очі.

Скло покладіть на міцну рівну поверхню. Розмітьте розташування отворів і просвердліть їх дрилем на малій швидкості і з невеликим натиском. Тонку гнучку трубку обгорніть дрібнозернистим наждаковим папером і зачистіть краї отворів.

*Підготував **Г. Давиденко***

# Поради молодому господарю

• Щоб відновити старі затуплені ножиці, треба кілька разів розрізати ними дрібний наждаковий папір. Інтенсивніше заточування може призвести до зворотного результату.

• Якщо скло захисних окулярів відпало у місці кріплення до оправи, накладіть на пошкоджене місце з обох боків маленькі шматочки прозорої липкої стрічки, проколіть голкою й стягніть пластиковою заклепкою зі стрижня для кулькової ручки.

• Якщо у вас під рукою немає рашпіля, його можна замінити дюжиною ножівкових полотен по металу; укладіть їх стопкою й щільно затягніть по кінцях на гвинти.

• Шнурок теслярського виска краще намотати на котушку, а сам висок при цьому укладати всередину котушки. Такий висок не загубиться, і вам не доведеться розплутувати вузли, що зав'язалися.

• Якщо вам часто доводиться користуватися викруткою й носити її в кишені штанів, надягніть на її кінець шматочок гумової трубки – це захистить тканину одягу від розривів.

• Якщо на вимірювальну стрічку сталевої рулетки надягти щільне гумове кільце, користуватися такою рулеткою буде зручніше. Рухаючи кільце по стрічці, легко зафіксувати потрібну вам довжину.

• Відмінна заклепка для тимчасового кріплення пластмасових деталей вийде із стрижня для кулькової ручки. Щоб тимчасова заклепка не вислизала, її кінці можна розплавити паяльником.

• Як бути, якщо вам необхідно просвердлити або обробити напилком металеву кульку?

Покладіть її між двома гайками й разом з ними затисніть у лещата.

• З'єднати кінці ланки ланцюжка, які роз'єдналися, значно легше, якщо просмикнути через сусідні ланки шило або в'язальну спицю.

• Якщо ви хочете затиснути в лещата деталь і не пошкодити при цьому її відполіровану поверхню, обгорніть цю деталь пластмасовою кришкою для скляних банок і разом з нею затисніть у лещата.

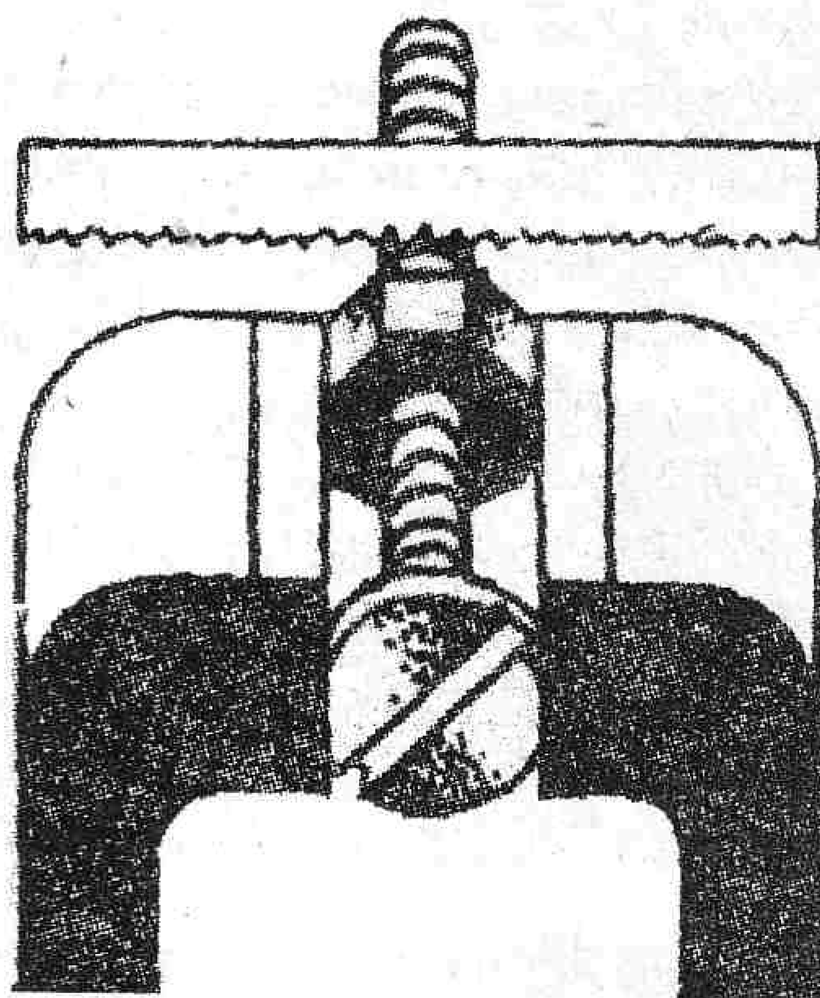
• Пробити отвір у бетонній стіні можна звичайним свердлом підходящого діаметра. Треба заточити його кінець у формі ластівчиного хвоста й не забувати прокручувати пробійник при кожному ударі молотком.

• Вам необхідно просвердлити отвір у круглій деталі або обрізати її ножівкою. Зрозуміло, що притискати деталь коліном незручно. Обгорніть деталь в один товстий або кілька тонких журналів, це полегшить ваше завдання.

• Відомо, що від довгого користування поділки на металевій лінійці стираються і стають малопомітними. Протріть їх чорною, червоною або білою фарбою (краще масляною), потім очистіть лінійку ганчіркою. Фарба заповнить поглиблення на лінійці, а інша її поверхня залишиться чистою й гладкою.

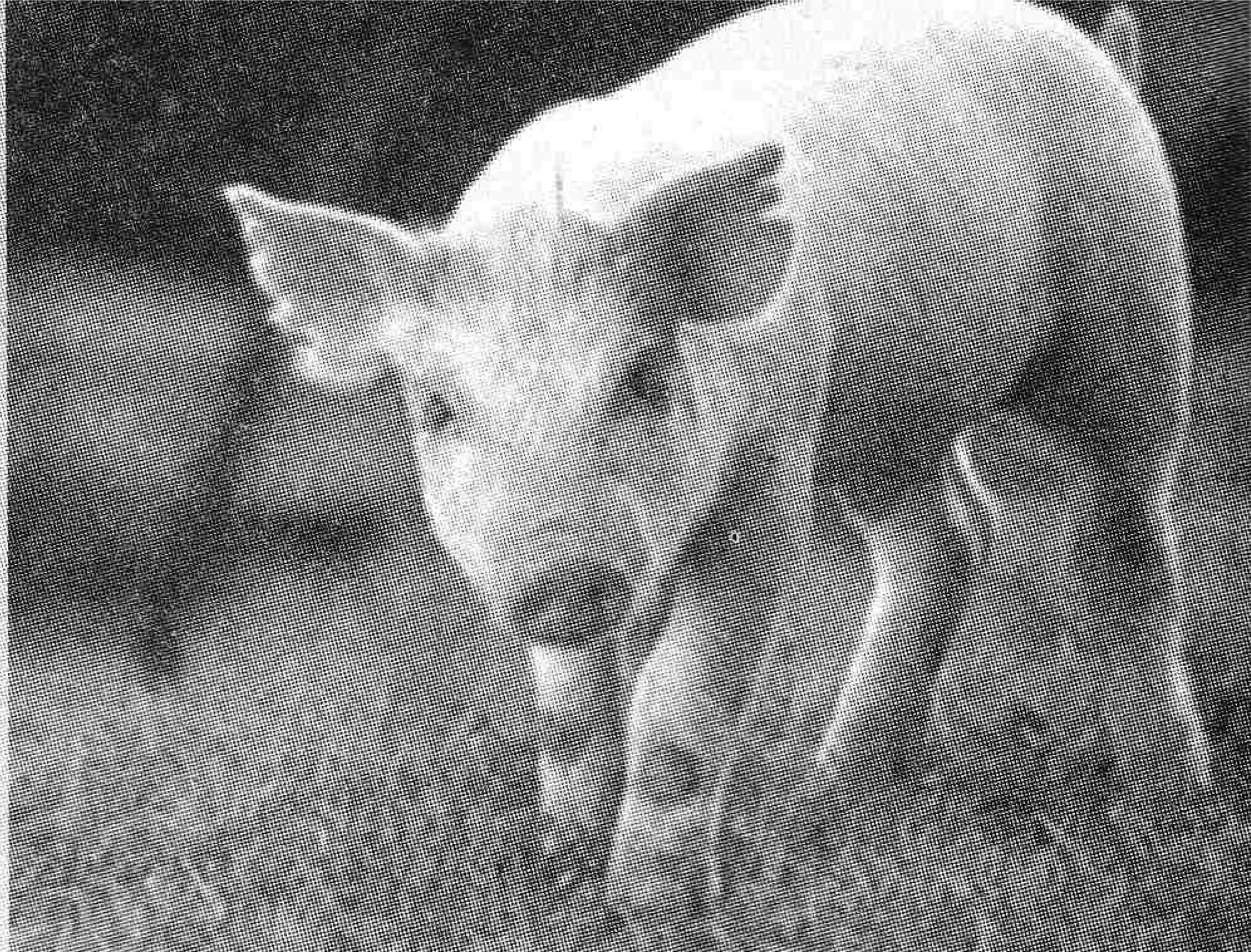
• Здавалося б, затиснути круглу шайбу в лещатах у горизонтальному положенні неможливо. Тим часом достатньо трохи сточити її край, після чого можна доволі надійно затиснути її лещатами.

• Щоб укоротити болт ножівкою й не пошкодити при цьому різьбу, достатньо як обмежувач накрутити на нього гайку, після чого розпочати роботу.



*Зібрав і підготував до друку* ***Г. Ткаченко***

***У "ДСГ" № 3 за 2008 рік експерт-дорадник, кандидат сільськогосподарських наук, заступник директора Інституту свинарства ім. О.В. Квасницького УААН Оксана Іванівна Кравченко розповідала, як можна підвищити економічну ефективність свинарства та зробити його інтенсивнішим і прибутковішим. У цьому номері журналу на прохання наших читачів друкуємо поради Оксани Іванівни щодо отримання та вирощування поросят у фермерському та підсобному господарстві.***



# Догляд за поросятами у фермерському та підсобному господарстві

На наше глибоке переконання, одним з першочергових завдань фермера або власника особистого селянського господарства, який утримує свиней, має бути отримання від свиноматки якомога більше опоросів і досягнення високої плідності тварин. А це залежить від багатьох факторів, про які хотілося б розповісти докладніше.

Зокрема, надзвичайно важливе значення має своєчасне закріплення новонароджених поросят за певними сосками матки. Це пов'язано з такими важливими чинниками:

- ❖ поросята вперше відшукують сосок самостійно і витрачають на це чимало зайвої енергії;
- ❖ ті, що народилися першими, можуть захопити по кілька сосків, причому наймолочніших;
- ❖ не привчені відразу до якогось одного соска, поросята багато часу та енергії витрачають, аби знайти не зайнятий сосок. Вони відштовхують і травмують одне одного та соски матки, що призводить до зниження молокоутворення й молоковіддачі.

## Кожному поросяті – "свій" сосок

Наймолочнішими у свиноматки вважаються передні соски, тому менших і слабших поросят закріплюють за передніми, а великих – за середніми й задніми сосками. У менших поросят у результаті споживання більшої кількості й вищої якості молока інтенсивність росту підвищується, а у більших – вона спочатку трохи гальмується, але після того, як вони привчаться поїдати продукти підгодівлі, у поросят компенсується нестача поживних речовин за рахунок інших кормів.

Щоб поросята швидше звикли до "своїх" сосків, їх потрібно пронумерувати, позначивши номер на спинках фарбою, зеленкою або хімічним олівцем відповідно до номера закріпленого соска, і в перші дні після опоросу під час годівлі розставляти поросят під "свої" соски. Робити це необхідно з найпершого підходу поросят до матки для смоктання. Адже в них досить швидко виробляється умовний рефлекс на певне місце під вим'ям матері, на певний сосок, на сусідів праворуч і ліворуч. За таких обставин поросята швидко, без бійок і штовханини знаходять потрібний сосок, годівля проходить спокійно, а відтак – приплід стає "вирівнянішим" за всіма показниками.

Одночасно з цими заходами свиноматку також слід привчати лягати для годування поросят на один і той же бік, щоб сисуни могли швидше й спокійніше розташуватися під нею.

**Травмування сосків.** Потрібно пильно стежити за тим, аби поросята при смоктанні не травмували свиноматці соски. Біль, яку вона відчуває під час смоктання, примушує її хвилюватися, схоплюватися, припиняти молоковіддачу і годування поросят. Якщо на сосках з'являються кров, пошкодження, подряпини, поросятам терміново потрібно видалити ікла. Але не всім, а лише тим, у яких вони ростуть близько один до одного або під кутом і при смоктанні не охоплюють сосок, а встромлюються в нього. Цих поросят нескладно знайти, оскільки за такої організації годівлі легко можна визначити, котрі з них травмують соски.

**Видалення іклів** – процедура неприємна. Поросята після цього кілька днів не дають приросту, жива маса до відлучення у них нижча, ніж в однолітків, яким не робили цієї операції. Тому, зазвичай, скушують лише кінчики іклів і тільки за необхідності, а не для профілактики. Для виконання процедури можна використовувати садовий секатор, вчасно його прокип'ятивши.

**Попередження захворювання поросят на анемію.** З цією метою свиноматки з першого дня після опоросу змочують розчином сірчанокислого заліза (2 г сірчанокислого заліза і 1 г сірчанокислої міді розчинити в 1 л води) або дають його по 15 мл на голову за день разом із кормом.

Як джерело заліза поросятам можна згодовувати дернину, червону глину, борошно з яблучних вичавок, а також гліцерофосфат заліза і лактат заліза (з 3-го по 12-й день по 100 мг на голову за добу). Але найефективнішою профілактикою анемії поросят є ін'єкція легкозасвоюваних залізистих препаратів (феродекс, фероглюкін, глюкоферол, урзоферан тощо) – 2 мл на голову у віці 3–4 днів і повторно в тій же дозі на 3–4-й тиждень життя.

## Важливо правильно годувати свиноматок

Дуже важливо правильно організувати годування свиноматок у період лактації. За 60 днів лактації свиноматки

виділяють у середньому близько 300 кг молока, а на одне порося припадає приблизно 30 кг. За цей же період свиноматка виділяє з молоком близько 16 кг білка, 21 кг жиру, 14 кг молочного цукру і 2,5 кг мінеральних речовин та інших біологічно активних речовин.

У цей час її організм зазнає великого навантаження: у середньому за добу виділяється з молоком 230–370 г протеїну, 400–450 г жиру, 270 г молочного цукру, 25–30 МДж енергії.

**За недостатньої годівлі** свиноматка на утворення молока витрачає протеїн, мінеральні речовини та вітаміни з свого тіла, що призводить до її схуднення, розм'якшення і ламкості кісток, зниження стійкості до захворювань, погіршення молочності та якості молока. До того ж основний відсоток відходу поросят, зазвичай, відбувається у перший місяць життя. І часто це буває саме через неправильне годування підсисних маток.

**Мінеральні речовини** свиноматкам краще давати у вигляді різних сумішей. Для підсисних маток такі суміші містять: крейди – 60%, кісткового борошна або трикальційфосфату – 20, кухонної солі – 20 або крейди – 40, кісткового борошна або трикальційфосфату – 35, кухонної солі – 25%.

Позитивно на відтворну функцію маток і якість одержуваного від них приплоду сприяє включення в останній період поросності та під час лактації різних жирових добавок.

**Згодовування тваринних або рослинних жирів** у кількості 5% від маси споживаного корму значно змінює фізіологічні й біохімічні показники як маток, так і поросят: знижується кількість слабких поросят при народженні, збільшується великоплідність, збереження й енергія росту поросят, підвищується молочність маток, майже на одну третину збільшується вміст жиру в молозиві маток, а також рівень глікогену, вітамінів – А, С і Е у печінці поросят та загальний вміст ліпідів і цукру в крові маток.

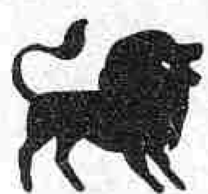
Під час опоросу і в перші години після нього свиноматок не годують, через 5–6 годин після опоросу їм дають бовтанку з 0,5–0,7 кг концентратів. До повної норми раціон доводять поступово на 5–7-й день, оскільки різкий перехід на повний раціон може негативно позначитися на травленні й молочності маток.

Корм підсисним маткам краще згодовувати у вигляді рідкої каші 2–3 рази на добу. Тричі годувати матку має сенс, якщо в раціоні міститься велика кількість соковитих і зелених кормів (23–35%). Концентрати повинні займати у раціоні не менше 60–70%, а для забезпечення потреби у повноцінному протеїні маткам дають сироватку, збиране молоко, м'ясні й рибні відходи, шроти й макуху. Як молокогінні до раціону обов'язково мають входити соковиті корми (силос, буряки, гарбуз, морква) та свіжа зелена трава.

Перед відлученням поросят за нормальної вгодованості матки норму годівлі знижують, виключивши частину концентратів і соковитих кормів. У день відлучення матці дають тільки воду.

***О. Кравченко,***
*кандидат сільськогосподарських наук,*
*заступник директора Інституту свинарства*
*ім. О.В. Квасницького УААН*

# СЕРПЕНЬ



## Лев 31.07 (21:21) – 2 (23:58)

Астрологи рекомендують під знаком Лева збирати врожай овочів і фруктів, а також лікарських рослин, які стимулюють роботу серця. Яблука, груші, огірки, картоплю, інші плоди й овочі слід збирати в серпні у саду й на городі. В лісі, лузі, полі якомога далі від доріг, сміттєзвалищ, промислових підприємств можна зібрати листя м'яти перцевої, траву цикорію, наперстянки, собачої кропиви, звіробою продірявленого, деревію, інших лікарських рослин.



## Діва 2 (23:58) – 5 (5:27)

Під знаком Діви будь-який спосіб удобрення саду і грядок особливо корисний, зокрема для рослин із слабкою кореневою системою. Дні Діви – найсприятливіші для висівання і висаджування квітів, кімнатних рослин.



## Терези 5 (5:27) – 7 (14:25)

У біодинамічному календарі дні під знаком Терезів астрологи відносять до найбільш нейтральних. Ви можете робити будь-що, але не чекайте від рослин дива. Ці творчі дні ідеальні для планування й оформлення дачної ділянки.

Знайдіть у ці дні рослини, які б хотіли мати на вашій садовій ділянці, на балконі, підвіконні і запам'ятайте час, коли вам слід їх висадити. Саме в дні під знаком Терезів у людей вирує почуття прекрасного. Намагайтеся закласти куточок у саду, де ви можете вирощувати екзотичні фрукти, наприклад, ківі, інжир чи інші фруктові і декоративні рослини, яких у вас ще немає.



## Скорпіон 7 (14:25) – 10 (2:10)



**Перша чверть Місяця – 8 (23:20)**

Дні під знаком Скорпіона збігаються за місячним календарем з часом висівання і висаджування, особливо рослин, з яких людина споживає листя. У ці дні астрологи рекомендують активно поливати садові, городні та кімнатні рослини.

Якщо ви проростили пекінську, цвітну, білоголову капусту, зимові сорти цибулі, їх можна висадити саме в ці дні і обов'язково полити.

Висіявши насіння дворічних квітів і одержавши сходи, можна пересадити їх на клумбу.



## Стрілець 10 (2:10) – 12 (14:41)

Стрілець сприяє фруктовим деревам. У дні під знаком Стрільця Місяць знаходиться на піднесенні – це час збирання врожаю. Відмінно розвиваються під цим знаком плодові культури, особливо виткі рослини. Дуже добре в ці дні видалити засохлі гілки фруктових дерев і кущів.

Занадто високі гілки ожини вкоротіть. Виріжте гілки, на яких уже не залишилося ягід, бо наступного року ягоди з'являться лише на нових гілочках.



## Козеріг 12 (14:41) – 15 (1:55)

Козеріг сприяє успішному росту і розвитку коренеплодів. Дні під цим знаком за місячним календарем сприятливі для збирання врожаю. У дні Козерога удобрюйте дерева із слабкою кореневою системою.

Як згадувалося раніше, ці дні збігаються із збиранням урожаю, а також відмінно підходять для зимових заготівель і консервування.

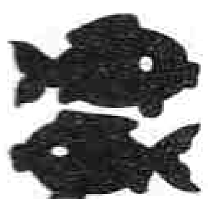


## Водолій 15 (1:55) – 17 (10:45)

**Повний Місяць – 17 (0:16)**

Якщо кущові рослини ростуть на вашій садовій ділянці занадто щільно, їх слід прорідити.

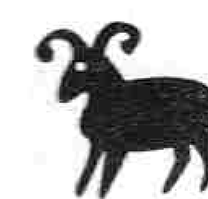
Тепер найкраще прополоти бур'яни. Тільки будьте пильні, щоб не пошкодити культурні рослини, бо саме під цим знаком прополені рослини не відроджуються.



## Риби 17 (10:45) – 19 (17:09)

Рибам підпорядковуються листяні рослини. Дні під цим знаком відповідають часу збирання врожаю. Але зібрані продукти мають бути використані якомога швидше, оскільки дні під Рибами несприятливі для домашніх заготівель.

Якщо у вас є газон, то його слід стригти у дні Риб. Дні під цим знаком овіяні духом романтики. Ви можете відчути це, складаючи духмяні букети квітів. У цей час добре було б зробити невеликий ставочок або заселити його вже наявними водними рослинами.



## Овен 19 (17:09) – 21 (21:37)

Овен сприяє розвитку фруктових рослин. Дні під знаком Овна за місячним календарем – час збирання врожаю. Якщо ці дні збігаються з ростом Місяця (з квітня по вересень), цей час можна присвятити проріджуванню плодових дерев і кущів.

Під знаком Овна сприятливими роботами для фруктових і овочевих рослин є удобрення. Щоб швидше достигали помідори, накрийте чим-небудь кінці гілочок.



## Телець 21 (21:37) – 24 (0:47)

Телець сприяє розвитку коренеплодів. Дні під цим знаком за Місячним календарем – час збирання врожаю. Хто підготував місце для компосту, може зайнятися його заготівлею у дні під знаком Тельця.

Якщо ви виявили, що у ваших рослин, зокрема й кімнатних, дуже слабка коренева система, то зміцнювати її потрібно саме під знаком Тельця.

Маючи змогу зберігати запаси в погребі чи підвалі, консервуйте овочі й фрукти саме під знаком Тельця. Заготовлені продукти не зіпсуються і збережуть свіжість тривалий час.

# Пропоную...

...кролі великих елітних порід (австралійської, словацької селекції).

***Володимир Федорович Гордієнко,***
*м. Вінниця,*
*тел. 8 (097) 308-20-95*

...шиншили дорослі і молодняк.

*смт Голованівськ,*
*тел. 8 (050) 98-205-90*

...40 сортів гіацинтів, іриси, лілійники. Конверт – каталог.

***В.В. Литвин,***
*вул. Щорса, 7/9, кв. 53, м. Київ, 03150*

...лебеді: чорні, чорношиї; декоративні качки: мандаринки, каролінки, огарі, казарки; павичі: індійські, білі, чорнокрилі; фазани; інкубаційні яйця, добові курчата порід курей: кохінхін чорний, голубий; брама: темна, світла, золотиста, куріпчаста; орпінгтон: чорний, жовтий; юрловські – голосисті; італійські срібні, цесарки.

***Сергій Миколайович Гезун,***
*вул. Шевченка, 162-а, с. Родниківка,*
*Уманський р-н, Черкаська обл., 20300,*
*тел. 8 (050) 38-38-288*

...корейські свиноматки (поросні), кнури та молодняк.

*Тел. 8 (04471) 2-14-81, 8 (066) 753-21-19*

...недорого лілії, гладіолуси, тюльпани, нарциси, клематиси – сучасні сорти на зріз та для квітників. Низькі ціни, безкоштовні інструкції, консультації, каталог – у вашому конверті.

***Галина Миколаївна Дейцева,***
*а/с 23, м. Кременчук-25, Полтавська обл., 39625,*
*тел. 8 (05366) 68951*

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів з Голландії на вигонку.

*Тел. 8 (03654) 2-31-15; 8 (097) 664-88-33,*
*L-mail:volodia_ostrog@mail.ru*

...недорого тюльпани (60). Початківцям передбачені знижки, замовляйте спецкаталог. Конверт – каталог.

***Г.М. Караваєв,***
*вул. Батюка, 62, кв. 80, м. Слов'янськ,*
*Донецька обл., 84116*

...тепличний ґрунтообігрівний електропровід.

*Тел. 8 (097) 658-07-07, 8 (096) 778-45-25*

...найкращі сорти суниці: Ольвія, Кент, Розана, Веселка, Королева Єлизавета, Референта, Морський пейзаж, Чудо Лихоносова та інші (60). Великоплідну малину, аґрус, смородину, ожину, порічки, виноград. Опт, роздріб. Конверт – каталог.

***Юлія Володимирівна Коміренко,***
*вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н,*
*Черкаська обл., 19615,*
*тел. 8 (0472) 30-29-28, моб. 8 (097) 57-57-781*

...конструкції саморобних картоплекопачів (8 грн.) і каталог порад.

*п/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500*

...каталог супертехнологій, схем, порад для справжнього господаря.

*а/с 10, м. Городня, Чернігівська обл., 15100*

...високоврожайні сорти картоплі (понад 90). Можливий опт.

***В.І. Воронік,***
*вул. Богуна, 19-а, м. Новоград-Волинський,*
*Житомирська обл.,*
*тел. 8(067) 337-56-38*

...саджанці та насіння звичайних, нових, рідкісних культур і квітів з власної колекції, понад 900 найменувань. Конверт з марками на 1 грн. – об'ємний каталог.

***О.І. Джус,***
*с. Малі Крушлинці, Вінницький р-н,*
*Вінницька обл., 23242*

...іриси, хризантеми, багаторічники, різні за кольором ромашки.

***Ярослава Михайлівна Тиркус,***
*вул. Бакинська, 25/1, м. Львів, 79022*

---



## Близнята 24 (0:47) – 26 (3:18)

**Третя чверть Місяця – 24 (2:49)**

Місяць у знаці Зодіаку Близнята сприятливо впливає на висаджування суниць. Кращим строком садіння її в Лісостепу й на Поліссі є друга половина серпня і перша половина вересня. Посаджені в дні під знаком Близнят суниці до зими добре вкоріняться і наступного року вже дадуть урожай.



## Рак 26 (3:18) – 28 (5:50)

Рак традиційно сприяє розвитку листяних рослин. Дні під цим знаком відповідають за місячним календарем часу висівання і розвитку. У цей період астрологи рекомендують удобрювати квіти, висівати у парник шпинат, скоростиглі сорти головчастого салату. Одержану розсаду пересаджують у парник або у відкритий ґрунт. Пізніше, коли настануть холоди, її вкривають плівкою.

Розсаду масляного і ламкого салату, а також салату ромен липневого висіву пересаджують у відкритий ґрунт.



## Лев 28 (5:50) – 30 (9:17)

Якщо видався щедрий урожай яблук, груш, слив, то не забудьте підперти окремі гілки дерев, перевантажені плодами.

Вишню у південних районах щороку обрізують, видаляючи гілки з середини крони. При цьому не вирізують дрібні гілочки і слабкий однорічний приріст.



## Діва 30 (9:17) – 1.09 (14:44)

**Новий Місяць – 30 (22:58)**

У серпні готують ґрунт під цибулинні квіткові рослини. Слід пам'ятати, що тюльпани можна висаджувати на те саме місце не раніше, ніж через чотири роки, у зв'язку з можливістю зберігання у ґрунті спор патогенних грибів і збіднення ґрунту на деякі поживні речовини.

Багато рослин продовжують рости і розвиватися, тому слід забезпечити їм оптимальні умови, зокрема систематично удобрювати і поливати.

# Пропоную...

...троянди, тюльпани, нарциси. Замовляйте безкоштовно великий кольоровий каталог по телефону чи письмово.

***Поліна Олександрівна Козлова,***
*вул. Свідерського, 45, м. Бахчисарай, Крим, 98403,*
*тел. 8 (06554) 422-77; 443-98*

...цибулини і дітки тюльпанів для вигонки.
*Тел.8 (06153) 79172, 8 (066) 9826454*

...продаю технології: дачний холодильник (без електрики), як дуже просто економити газ, вугілля, дрова (40%), побутову електроенергію, бензин (25%). Як зберігати овочі, фрукти, ягоди свіжими і соковитими до весни. Дуже просто укорінити будь-які живці (навіть черешні, вишні, обліпихи).

***Євгеній Олександрович Ляховець,***
*вул. Мочаліна, 4, с. Мирне, Каланчацький р-н,*
*Херсонська обл., 75822,*
*тел. 8 (067) 452-69-65*

...саджанці великоплідних ягідних культур (200 сортів): смородина (70) чорна, біла, червона (Екзотика, Краса Львова, Селеченська-2), аґрус (15): Безколючковий, Неслухівський, йошта, малина (40): (Арбат, Ізобільна, Геракл), ожина безколючкова, суниці (20): Королева Єлизавета, Єлизавета-2, Ольвія, Біг Бой, жимолость, актинідія, лимонник, виноград (25), фундук (10).

***Андрій Дмитрович Драганов,***
*вул. К. Маркса, 34, смт Вільшанка,*
*Кіровоградська обл., 26600,*
*тел. 8 (066) 354-01-54*

...продам корейських поросят.
*Вовчанський р-н, Харківська обл.,*
*тел. 8 (067) 572-54-73*

...актинідії гібридні (набір із 7 сортів + чоловічі рослини) – 50 грн., півонію деревоподібну (трирічна рослина) – 25 грн., нарциси (12 сортів) – 50 цибулин – 50 грн. Бажаючим висилається кольоровий каталог: хоста (50 сортів по 25 грн.), хризантема (50 сортів по 10 грн.), гейхера (15 сортів по 20 грн.).

***Ярослав Дмитрович Гандзій,***
*с. Гніздичів, Жидачівський р-н, Львівська обл., 81740,*
*тел. 8 (067) 926-19-48,*

...травоїдних поросят мангалів в'єтнамських.

***Люба,***
*с. Ґармаки, Барський р-н, Вінницька обл.,*
*тел. 8 (097) 235-35-84, 8 (04341) 33-2-44*

...яйця племінних великопородних курей орпінгтон, фавероль і казарки; іногороднім можлива пересилка; суницю безперервного плодоношення "Чудо миру".

***Микола Федорович Туркоман,***
*вул. Краматорська, 24, м. Костянтинівка,*
*Донецька обл., 85106,*
*тел. 8 (06272) 4-53-62, 8 (066) 942-88-86*

...як народним методом родичам вдома вилікувати хворого від інсульту, паралічу, епілепсії, алкоголізму (таємно). Конверт – відповідь.

***Ярослав Антонович Конет,***
*с. Поділля, Заліщицький р-н, Тернопільська обл., 48613*

...насіння ірги, наперстянки, черемші, скорцонери, елеутерокока, ківі, граната, ожини, помідорів, огірків, безвусої суниці.

***Олег Грогуль,***
*вул. Мічуріна, 18, кв. 27, м. Козятин, Вінницька обл., 22100*

...великоплідну врожайну суницю: Ольвія, Королева Єлизавета-2, безперервного плодоношення та ін. Нові великоплідні сорти малини.

***М.М. Макаренко,***
*с. Любомирка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27316*

...гідромлин-кормоприготувач, найефективніший для відгодівлі сільськогосподарських тварин, документація, фото для виготовлення.
*Тел. 8 (096) 491-19-48, 8(06165) 3-75-25*

...високоякісну насіннєву картоплю. Найкращі новинки: Кіранда, Овація, Рив'єра, Романсе, Тайфун, Талент та інші.

***В.А. Хілінський,***
*вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65, 03065,*
*тел. 8 (044) 408-26-32, 8 (050) 551-23-82*

...в'єтнамських поросят.

***М.В. Терлецький,***
*с. Уличне, Дрогобицький р-н, Львівська обл.,*
*тел. 8 (097) 801-44-11*

...сортові сенполії (фіалки). Конверт – фотокаталог.

***С.А. Рябова,***
*а/с 50, м. Українка, Київська обл.*

...камінь – кремінь, який має лікувальну властивість, а також брошуру, як користуватися кремнієвою водою.
*а/с 312, м. Чернівці – 07, 58007,*
*тел. 8(096)747-21-98*

...саджанці троянд: чайногібридні, плетисті, кущові, ґрунтопокривні (100 сортів). Каталог у вашому конверті.

***Віталій Миколайович Каньовський,***
*вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці,*
*Чемеровецький р-н, Хмельницька обл., 31632,*
*тел. 8 (03859) 9-86-19, 8 (066) 706-51-98*

...високоврожайну смачну картоплю.

***Володимир Іванович Петренко,***
*с. Березова Лука, Гадяцький р-н,*
*Полтавська обл., 37342,*
*тел. 8 (067) 707-37-40*

...сортові тюльпани. Дешево. Різнокольорові. Вигонка. Конверт - каталог.

***Сергій Лукич Васильєв,***
*с. Лозанівка, Приморський р-н,*
*Запорізька обл., 72151*

*Шановні читачі журналу "Дім, сад, город"! Оголошення на сторінках нашого журналу платні. Якщо ви бажаєте розмістити свої оголошення, вам потрібно переказати на розрахунковий рахунок № 26006026435831 у Печерському відділенні Київської міської філії АКБ "Укрсоцбанк", МФО 322012, код 25662848 по 3,00 грн. за кожне слово, враховуючи адресу, прізвище і телефони, та рекомендованим листом надіслати текст оголошення і квитанцію про оплату на адресу редакції. Коли ви самостійно рахуєте свій текст, будь-ласка, враховуйте всі слова і знаки більше двох; номер телефону – як три слова.*

*До чергового номера включаються ті оголошення, що надійшли за місяць до випуску журналу. Всі тексти оголошень здаються до друку до 1-го числа кожного місяця.*

***Адреса редакції: вул. Заболотного, 19, м. Київ-680, 03680, МСП-680.***


Гордість Росії


Анфіса

# Цілющі властивості малини

Крім того, що ягоди, малини приємного смаку, вони мають ще й цілющі властивості. Так, з давніх-давен за малиною закріпились її лікувальні властивості, та профілактика простудних, а також серцево-судинних і шлунково-кишкових захворювань. Ягоди малини великою мірою впливають на утворення крові. Тому їх використовують при захворюваннях на малокрів'я та білокрів'я. Ще ягоди малини містять речовини, які позитивно впливають на функцію щитоподібної та статевої залоз. Східна медицина здавна використовує малину для лікування безпліддя, статевої слабкості та інших захворювань.

Медики стверджують, що в плодах малини виявлено речовину бета-сітостерин, яка попереджує відкладання холестерину на стінках судин, гальмуючи виникнення склерозу. Органічні кислоти малини (яблучна, лимонна, винна, саліцилова) мають бактерицидні властивості і згубно діють на кишкові інфекції. З корисних речовин у малині міститься багато мінеральних сполук заліза, цинку, міді, марганцю.

Залежно від сорту та умов вирощування в плодах малини міститься 7–11% цукру (найбільше фруктози та глюкози, які добре засвоюються організмом). Цілющі властивості малини проявляються не лише в ягодах, а і в листках, стеблах, квітках, коренях. Наприклад, у листі малини міститься у 8–10 разів більше вітаміну С, ніж у ягодах. Тому в народній медицині широко використовуються різні відвари з листя, квітів та інших частин малини для лікування ряду захворювань. Вважається, що ягоди нових сортів малини проявляють більше цілющих властивостей оскільки вони походять від міжвидового схрещування і відібрані з тими кращими властивостями, які отримали від кожного виду. До нових сортів належать ті сорти, які з'явилися приблизно після 1990 р. За цей час виведені відомі сорти як звичайного плодоношення, так і ремонтантні у котрих ягоди досягають маси 12 г і більше. Тому важливо висаджувати нові, великоплідні сорти малини, які за господарсько-корисними показниками переважають старі сорти. І за однакової затрати праці та інших ресурсів, вирощувати нові сорти набагато вигідніше. Уже всім відомо, що із збільшенням величини ягід, а також із збільшенням кількості плодових утворень підвищується врожайність. Так, сорти малини з великими та дуже великими ягодами (4–12 г) дають у 2–3 рази більший врожай, ніж сорти з ягодами середньої величини (2–3 г) і в 5–6 разів більший за насадження малини з дрібними ягодами – близько 1 г.

Тому я вирощую великоплідні сорти малини, до яких належать Гордість Росії та Анфіса.

**Гордість Росії**. Ягоди цього сорту великі та дуже великі – 4–12 г, тупоконічної форми, кістянки дрібні, міцно скріплені між собою, солодкого смаку. Придатні для споживання у свіжому вигляді, а також для всіх видів домашньої переробки.

Середньораннього строку достигання. Дає близько 4 кг ягід з одного куща.

Пагони середньорослі – висотою 1,5–1,8 м. Розмноження кореневими паростками добре, у середньому 5–7 шт. Пагони середньої товщини, гладенькі, із слабким повстистим покриттям, сіро-коричневі в зимовий період.

Сорт отриманий у 1992 році, а з 1998 року розмножується як новий сорт Гордість Росії.

**Анфіса.** Ягоди цього сорту великі та дуже великі – 4–12 г, видовжені, світло-червоного кольору, злегка матові, кістяки дрібні, міцно скріплені між собою, високої транспортабельності, солодкі на смак.

Добрі для споживання у свіжому вигляді і придатні для всіх видів домашньої переробки. Пізнього строку достигання.

Висота пагонів до 2,2 м, потужні. Кореневе пагоноутворення середнє – 4–5, пагонів заміщення – 6–8. Стійкість до захворювань і шкідників на рівні кращих сортів.

Сорт Анфіса отриманий у 1992 році, а з 1999 року надійшов у розмноження як новий сорт.

***М.М. Макаренко,***
*с. Любомирка, Олександрівський р-н,*
*Кіровоградська обл., 27316*

# Груша: сорти літнього

**БЕРЕ ПРЕКОС МОРЕТТІНІ** (Бере рання Мореттіні) – літній сорт італійського походження.



Дерево середньоросле, з пірамідальною негустою кроною. Скелетні гілки відходять від стовбура під кутом 30–40°, тому для утворення міцного скелета вимагають відгинання і деформації. Пагоноутворювальна спроможність середня. Цвітіння раннє. Добре росте і плодоносить на підщепах: груша лісова та айва. Плодоносить на плодушках і 2–3-річній деревині.

Посухостійкість середня, зимостійкість і стійкість до парші відносно високі, бактеріальним опіком листя уражується слабо.

У плодоношення вступає на насіннєвій підщепі на 6–7-й, на айві – на 4–5-й рік після садіння в сад. На айвовій підщепі у продуктивний період (11–13 років) урожайність становить 130–150 ц/га.

Потенційні запилювачі: Малівчанка, Крупноплідна, Конференція, Говерла.

Плоди середнього розміру, середня маса 150–185 г, на молодих деревах до 220 г, грушоподібної форми, з поступовим розширенням від плодоніжки до місця найбільшого діаметра, а потім плавним заокругленням до чашечки.

Шкірочка тонка, але міцна, гладенька, блискуча, злегка масляниста на дотик, в період знімальної стиглості зеленувато-жовта, споживчої – світло-жовта, на сонячному боці зі слабким рожевим розмитим рум'янком, який вкриває приблизно третину плоду. Підшкіркові цятки дрібні, зеленуваті або світло-коричневі.

М'якуш ароматний, білий, ніжний, танучий, соковитий, кисло-солодкий, високих смакових якостей.

Дегустаційна оцінка 4,6–4,8 бала.

Знімальна і споживча стиглість настає наприкінці липня – на початку серпня. Плоди не зберігаються.

*Переваги:* середньорослість, швидкороплідність, висока врожайність дерев; добра сумісність з айвою; привабливі, високих смакових якостей плоди.

*Недоліки:* недостатня стійкість до парші і бактеріального опіку листя.

Незважаючи на те, що сорт районований у зоні Степу, на аматорському рівні він добре вдається і в зоні Лісостепу та навіть в умовах південного Полісся. Його можна рекомендувати для аматорських, фермерських і приміських господарств практично всіх регіонів, за винятком північно-східних. Має цінність у селекції на високоякісні плоди.

**ГЕОРГІЄВСЬКА РАННЯ** – російський сорт літнього строку достигання.



Дерево середньоросле, з міцною широкоовальною або розлогою кроною в період плодоношення. Сумісність з айвою нормальна.

Сорт мало вибагливий до ґрунтово-кліматичних умов, високозимостійкий, в умовах північного Лісостепу за цією ознакою не поступається перед Улюбленою Клаппа, має високу стійкість до грибних хвороб, зокрема парші груші.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 4–5-й рік після садіння в сад, швидко нарощує продуктивність, плодоносить регулярно й щедро. Урожайність у 10–12-річному віці становить 40–55 кг/дер. Відзначимо, що незважаючи на високі та регулярні врожаї, продуктивність сорту плоди мають дуже привабливий зовнішній вигляд і високу товарність (96%).

Потенційні запилювачі: Говерла, Улюблена Клаппа, Конференція.

Плоди від середнього (140 г) до великого (230 г) розміру, видовжено-грушоподібної форми.

Шкірочка тонка, зеленкувато-жовта в період знімальної стиглості і світло-жовта – у споживчу. У більшості плодів, особливо при достатньому освітленні, рожевий рум'янок на більшій частині поверхні.

М'якуш білий, ніжний, масляниститий, солодкий, з приємним поєднанням цукру та кислоти і сильним мускатним присмаком.

Дегустаційна оцінка – 4,5–4,6 бала.

Достигають плоди у першій декаді серпня (м. Київ) – це набагато раніше, ніж в Улюбленої Клаппа. Але, на відміну від останньої, термін достигання Георгієвської ранньої розтягнутий, що для присадибного садівництва є позитивною ознакою. Знімати плоди необхідно до настання біологічної стиглості. Це важливо не тільки при транспортуванні в інші регіони, але й значно поліпшує смакові якості плодів. Характерно, що завчасно і навіть раніше зняті плоди в лежці практично не втрачають своїх якостей.

*Переваги:* висока зимостійкість; стійкість до грибних хвороб; стабільна продуктивність, товарність і високі смакові якості плодів. Сорт також добре вписується в конвеєр надходження свіжих плодів груші між більш ранніми сортами типу Трапезіца, Бере Жіффар, Молдавська рання і пізнішими (Улюблена Клаппа).

*Недоліки:* відносно короткий термін зберігання та споживання плодів.

## строку достигання

Сорт поки що не набув широкого поширення навіть в аматорському садівництві, хоч повністю заслуговує на це, особливо у північно-східних регіонах України.

**КРАСІВАЯ** – літній сорт, одержаний в Уманському сільськогосподарському інституті.



Дерево дуже сильнorосле, з вузькопірамідальною кроною, яка зберігає свою форму навіть у період плодоношення. Зважаючи на силу росту та біологічні особливості, з метою прискорення плодоношення сорту на насіннєвій підщепі в період формування крони потрібно використовувати такі прийоми, як відгинання і деформація скелетних гілок. Що ж до вкорочення пагонів, то цей прийом слід застосовувати в меншій мірі, незважаючи на низьку пробуджуваність бруньок. Такий підхід певною мірою буде стимулювати процеси закладання генеративних органів, бо біологічно сорт нарощує врожайність повільно. Садивний матеріал високоякісний, але однорічки не кронуються. Характерною ознакою сорту є міцні скелетні гілки і доволі товсті пагони, забарвлені в коричневий колір. Сумісність з айвою висока.

Сорт досить зимостійкий і стійкий до парші.

У плодоношення на насіннєвій підщепі вступає на 6–7-й рік після садіння в сад. Продуктивність низька – 17–24 кг з дерева в 11-річному віці.

Потенційні запилювачі: Улюблена Клаппа, Конференція, Малівчанка, Говерла.

Плоди одномірні, великі, середня маса 180–210 г, інколи асиметричні, але в переважній більшості конусоподібної форми.

Шкірочка зеленувато-жовта, з розмитим рум'янком у більшості плодів і щедрим на сонячному боці.

М'якуш грубуватий, соковитий, напівмаслянистий, доброго смаку.

Дегустаційна оцінка – 4,1–4,3 бала.

Знімальна стиглість плодів на Київщині настає в середині серпня. Збирати їх необхідно завчасно, оскільки перестиглі плоди швидко втрачають товарні якості.

*Переваги:* висока зимостійкість; стійкість до парші; прийнятний термін достигання плодів – перед Улюбленою Клаппа.

*Недоліки:* сильнорослість; пізньоплідність.

Сорт поки що не достатньо вивчений; поширений серед аматорів Київщини переважно на айвовій підщепі.

**ЮНСКА ЛЄПОТІЦА** – надранній сорт, походить із Сербії і Чорногорії. До України був завезений у 1980 р.

Дерево середньої або вищесередньої сили росту, з вузькопірамідальною, незагущеною кроною, характер будови якої при вступі дерева в плодоношення практично не змінюється. З цієї причини для оптимальної будови скелету необхідно проводити відгинання і деформацію та вкорочення скелетних гілок. В молодому віці відзначається швидкими темпами росту, в т.ч. на айвовій підщепі, з якою сорт добре сумісний.



Сорт стійкий до грибних хвороб, має підвищену зимостійкість.

У плодоношення на айві вступає на 3–4-й рік після висаджування в сад.

Потенційні запилювачі: Малівчанка, Конференція, Говерла, Улюблена Клаппа.

Плоди дрібні, середня маса 80–90 г, максимальна – 115 г, витонченої грушоподібної форми, зав'язуються поодиноко. Міцно тримаються на дереві до повної стиглості.

Шкірочка тонка, ніжна, у період знімальної стиглості зеленкувата, у споживчій – золотисто-жовта, у переважної більшості плодів зі слабким оранжево-червоним рум'янком на сонячному боці.

М'якуш білий або злегка кремуватий, щільний, напівмаслянистий, ніжний, соковитий, кисло-солодкий, високих, як для надраннього строку достигання, смакових якостей.

Дегустаційна оцінка – 4,6–4,8 бала.

Знімальна стиглість плодів на Київщині настає в першій половині липня (7–15.07), споживча – через 3–5 днів. В холодильнику можуть зберігатися протягом 3–4 тижнів, не втрачаючи смакових якостей.

Плоди сорту Юнска лєпотіца, як і інших літніх сортів (Трапезіца, Маргаріта Марілья, Вільямс, Улюблена Клаппа, Георгієвська рання), необхідно знімати завчасно, не допускаючи їх достигання на дереві. За таких умов в короткочасній лежці плоди набувають гармонійних, притаманних сорту високих смакових якостей.

*Переваги:* надранній строк достигання; висока зимостійкість і стійкість до парші; привабливість і високі смакові якості плодів; сумісність з айвою.

*Недоліки:* дрібні плоди; відносна сильнорослість; вузькопірамідальність крони.

Цим сортом відкривається сезон споживання груші в умовах південного Полісся. Він користується популярністю в аматорському садівництві. Може бути рекомендований для промислового виробництва у приміських і курортних зонах як сорт, що вирощується з мінімальним пестицидним навантаженням (не пошкоджується плодожеркою). Використовується в селекції за високі смакові якості та ранній строк достигання плодів.

*Підготовлено за матеріалами науково-популярного видання "Груша в Україні",*
***М.В. Матвієнко, Р.Д. Бабіна, П.В. Кондратенко,*** *К. 2006.*

# Внутрішні сходи – окраса інтер'єру



***Нині сучасну комфортну оселю – чи то індивідуальний житловий будинок, чи дворівневу квартиру – вже неможливо уявити собі без внутрішніх сходів. Адже окрім важливого функціонального навантаження, сходи також надають оселі особливого шарму та неповторності. Отже, це один із найважливіших елементів інтер'єрного рішення житлового будинку.***

***А як вибрати для своєї оселі найкращі сходи, аби вони були функціональними, якісно виготовленими й слугували справжньою окрасою інтер'єру та гордістю господарів?***

Нині на ринку пропонується чимало різноманітних типів внутрішніх сходів, які відрізняються за конструкцією або видом матеріалу, з якого вони виготовлені. Пропонуємо читачам розглянути варіанти сходів, які є одночасно зручними у використанні, простими у виготовленні та економічними за ціною.

## Спочатку – про норми проектування

Починати слід з найголовнішого, тобто з норм проектування. Їх обов'язково слід знати і враховувати господарям, які вирішили власноруч побудувати сходи у своєму будинку або замовити їхнє виготовлення будівельній фірмі. Щодо останньої, то недарма ж у народі говорять: довіряй, але перевіряй.

Тож пропонуємо основні норми і правила спорудження внутрішніх сходів в індивідуальному житловому будинку.

❖ Для зручності користування сходами необхідно, щоб подвоєна висота підсхідця і ширина проступу в сумі дорівнювали середньому кроку людини, що становить приблизно 60–62 см.

❖ Для внутрішньоквартирних сходів рекомендовано застосовувати підсхідець, який має бути 18 см, та проступ – 25 см. Для зручності ширину проступу збільшують на 2–3 см за рахунок заглиблення підсхідця.

❖ Розміри клиноподібних проступів забіжних сходинок вираховують посередині ширини маршу, де вони дорівнюють глибині прямих проступів.

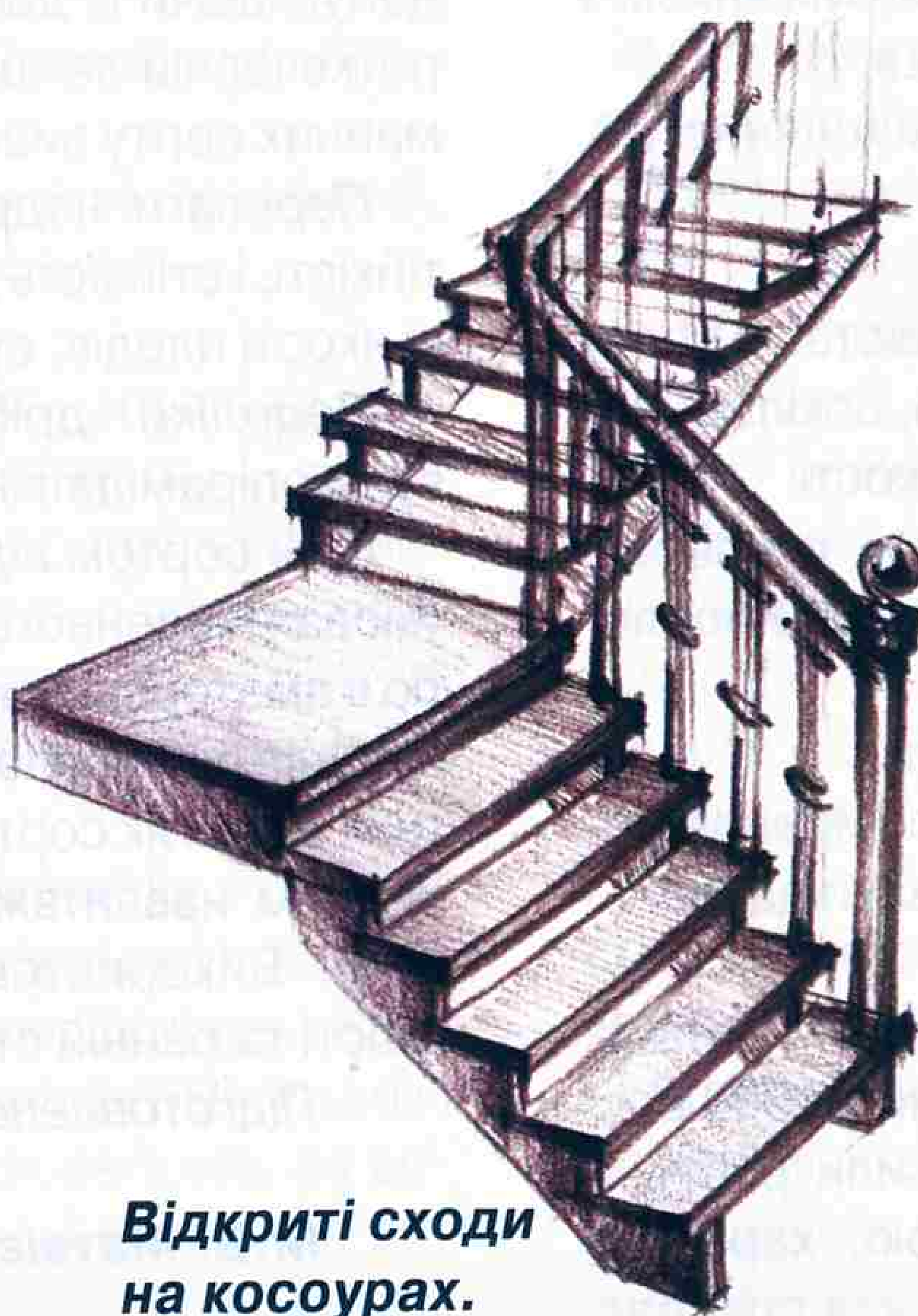
❖ Кількість забіжних сходинок визначають шляхом поділу поворотного квадрата на три проступи. Вузький бік проступу забіжної сходинки має бути щонайменше 14 см.

❖ Усі сходинки мають бути однакового розміру.

❖ Кількість сходинок в одному марші – не менше трьох, інакше існує небезпека падіння та травмування мешканців оселі.

❖ Ширина сходів має становити мінімум 1 м. Тоді, враховуючи бильця, на прохід людини залишається мінімально допустиме значення – 90 см.

❖ Максимальний отвір між стійками поруччя – 15 см. Якщо товщина балясин (стійок) менше 5 см, то необхідно встановлювати їх по дві на кожну сходинку.



***Відкриті сходи на косоурах.***

❖ Висота проходів під сходовими майданчиками та маршами має бути не меншою, ніж 2,1 м до низу виступаючих конструкцій.

❖ Ширина маршів повинна бути однаковою, а ширина майданчиків – дорівнювати ширині маршу або бути більшою за неї.

❖ Марші та площадки слід обладнувати бильцями заввишки 90 см.

❖ Норма навантаження на сходинку – 300 кг, на погонний метр поруччя – 120 кг.

## Обираємо матеріал для сходів

Взагалі сходи у житлових будинках можуть бути дерев'яними, кам'яними, бетонними чи залізобетонними. Але найчастіше, особливо у житлових або дачних кам'яних і дерев'яних будинках заввишки не більше як два поверхи, господарі віддають перевагу сходам із деревини, наприклад з дуба чи бука.

Окрім того, сходи можуть бути повністю дерев'яними або являти собою дерев'яне обшиття сходинок з бетону.

Хотілося б звернути увагу читачів на те, що на якості дерев'яних виробів негативно позначаються перепади температури та вологості, тож не раджу влаштовувати занадто дорогі дерев'яні сходи у неопалюваних приміщеннях. У таких будівлях для виготовлення сходів підійде й невибаглива сосна.

Ще одне цікаве вирішення – відкриті сходи на металевих каркасах із оздобленням деревиною твердих порід. Такі сходи заслуговують на увагу господарів завдяки своїй оригінальній конструкції та можливості застосування різноманітних варіантів оздоблення.

Бильця сходів можуть бути як дерев'яні, так і металеві. Для дерев'яного огородження використовують точені балясини. Металеве огородження хромують або застосовують полімерне чи порошкове покриття.

При влаштуванні та оздобленні сходів використовують також скло, пластик і навіть канат.

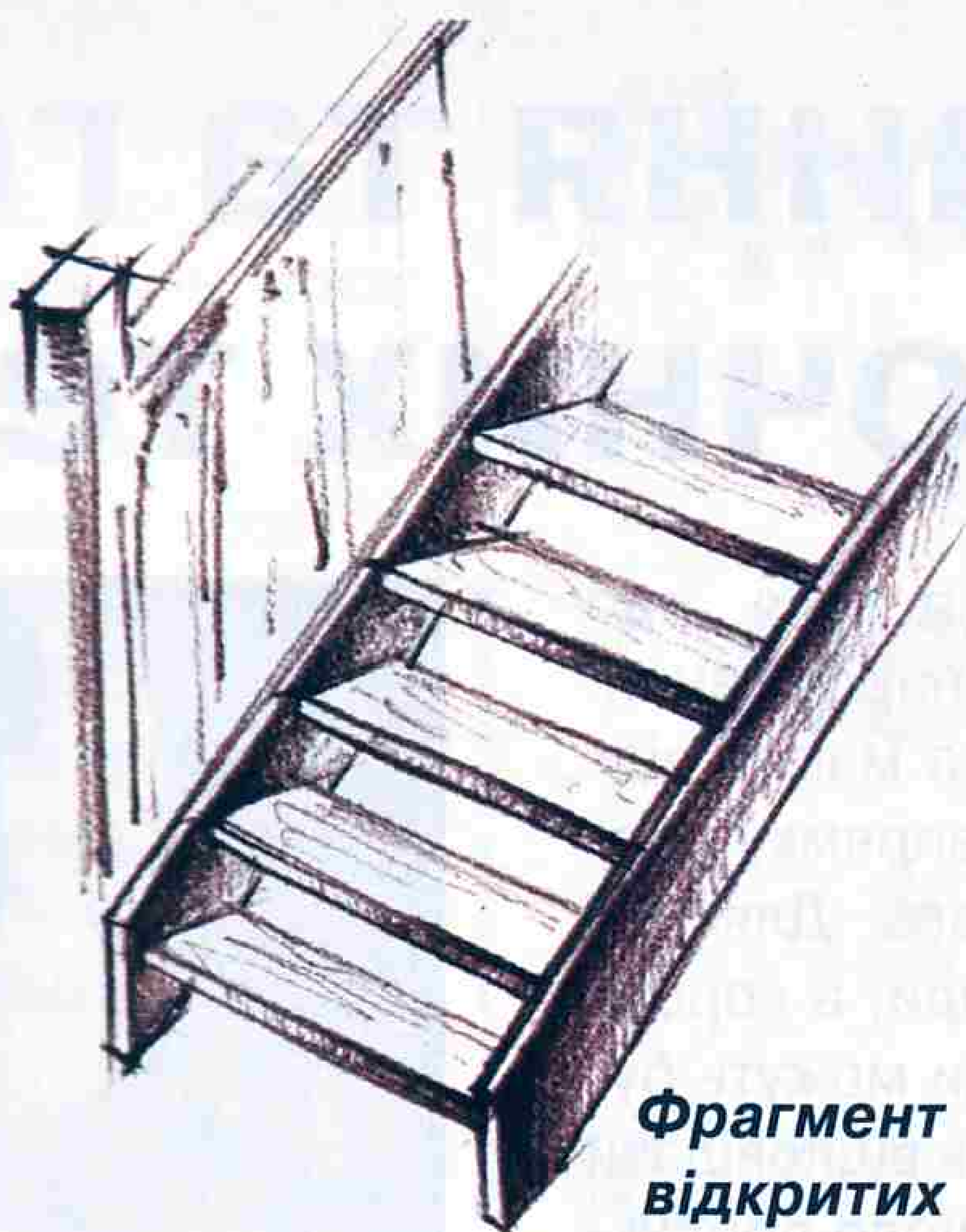
## Основні типи сходів

Наведемо основні типи простих дерев'яних сходів за конструктивною ознакою та розглянемо їх докладніше.

***Сходи на косоурах.*** Марш спирається на балку-косоур, яка проходить по цент-

ральній лінії (1 косоур) або по краях (2 косоури). Конструкція може бути як традиційною – цільнодерев'яною, так і зібраною з різних матеріалів. Як приклад можна навести поширені сходи з натурального дерева на металевих косоурах. Останні можуть бути складчастими.

***Сходи на тетивах*** є традиційними для дерев'яної конструкції. Однак у якості тетив застосовують металеві смуги. Нині під час індивідуального житлового будівництва нерідко застосовують сходи, що з одного боку спираються на косоур, а з іншого – на тетиву (з боку стіни).



***Фрагмент відкритих сходів на тетивах.***

***Консольні сходи*** спираються на стіни лише одним боком. При цьому сходинки або їхні несучі підтримуючі елементи жорстко закріплюють у стіні. Часто торці сходинок на протилежному боці від стіни прикріплюють одну до одної за допомогою стійок огородження.

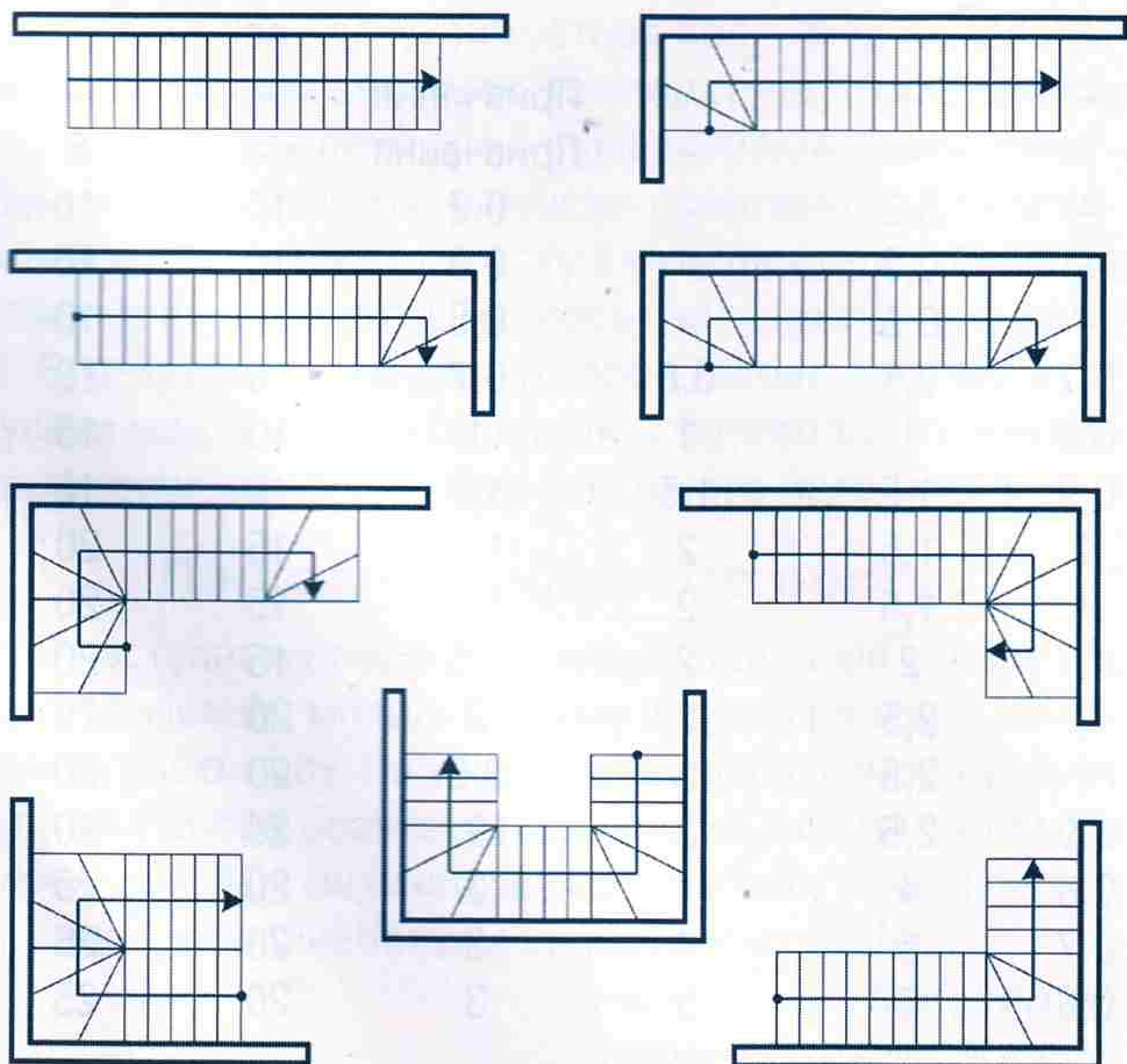
***Сходи на больцях.*** У даному випадку несучими елементами виступають самі площини проступів та больці – сталеві стержневі елементи, що з'єднують сходинки між собою (та з поруччям).

***Гвинтові сходи.*** Їхнім несучим елементом є центральний стовп, на який "нанизують" сходинки-консолі. Рекомендований діаметр цих сходів – 220 см. Кут повороту сходинок звичайно становить 22–23 градуси.

***Спіральні сходи.*** На відміну від гвинтових, вони не мають центрального несучого стовпа, а сходинки передають навантаження на торцеві вигнуті тетиви.

## Корисні рекомендації

Як бачимо, існує чимало варіантів та композиційних прийомів улаштування внутрішніх сходів в індивідуальному житловому будинку. Варто лише додати трохи фантазії і тоді можна буде гарно, а головне не дуже дорого оздобити власне житло, зокрема за допомогою сходів. Але при цьому слід враховувати такі важливі моменти:



***Схеми планів внутрішніх сходів.***

❖ Засоби лакування й тонування сходів повинні мати максимальну стійкість до зношення. При цьому, чим темніше тонування по відношенню до кольору деревини, тим швидше та інтенсивніше проявлятимуться наслідки експлуатації.

❖ Під час вибору конструкції сходів необхідно враховувати, що прозорі сходи легкої конструкції відчутно прогинаються під ногами, а це не дуже приємно.

❖ Гвинтові сходи дуже гарно вписуються в інтер'єр оселі, однак вимогам комфорту більше відповідають сходи з прямими маршами. Бажано також, щоб вони були з проміжним майданчиком.

❖ Щоб заощадити площу приміщення, часто обирають варіант сходів із граничним співвідношенням проступу й підсхідця, замість майданчика влаштовують забіжні сходинки, а також використовують сходи, які вважаються найекономічнішими – сходи "гусячий крок", де вирізується то права половина кожної сходинки, то ліва. Однак ми не радимо застосовувати цей тип сходів між основними поверхами будівлі, бо ними незручно користуватися.

❖ Простір під пристінними сходами можна раціонально використати, влаштувавши там невелику комору, вбудовану шафу або композицію з відкритих полиць для зберігання різноманітних речей.

❖ Слід враховувати, що сходи, в яких дерев'яні сходинки знаходяться у металевому каркасі без прямого контакту дерева з деревом, гарантовано не будуть скрипіти.

❖ Вимикачі світла встановлюють таким чином, щоб перед спусканням або підніманням сходами у темряві людина мала змогу ввімкнути світло, яке повністю освітлювало б сходи.

Насамкінець, хотілося б сказати про таке. Можливо щоденна біганина сходами вгору–вниз інколи дуже втомлює вас, тоді радимо вважати їхню конструкцію ще й тренажером комплексної дії. Переконані, що такі слова викличуть у вас посмішку й нададуть сил та енергії. Тож сходи – це здоров'я!

## Основні терміни та елементи

Сходинки складаються з проступу (горизонтальна частина) та підсхідця (вертикальна частина, за наявності).

***Косоур*** – несуча похила балка, на яку зверху вкладають сходинки.

***Тетива*** – несуча похила балка, до якої сходинки кріплять збоку (вставляють у пази чи гнізда).

***Відкриті сходи*** – сходи, де немає підсхідця.

***Закриті сходи*** – сходи з підсхідцями.

***Марш*** – похила частина сходів, що складається з безперервної низки сходинок.

***Майданчик*** – горизонтальна ділянка сходів між маршами. Розрізняють поверхові та проміжні майданчики.

***Огороджуючі елементи*** – стійки, поруччя та додаткові елементи для безпечного й зручного користування сходами.

***Г. Ушаков,***
*кандидат архітектури,*
*доцент КНУБА*

# Вирощування та годування молочних телят

Щоб виростити високопродуктивне теля, про нього потрібно подбати ще до народження. Тобто бугай-плідник і корова або теличка мають відповідати певним вимогам залежно від напрямку продуктивності: м'ясного та м'ясо-молочного. Для цієї мети плідник повинен бути м'ясної породи, а корова м'ясо-молочної. Допускається, що батьки можуть бути й не породисті, але обов'язково мають відповідати відповідним вище зазначеним вимогам щодо продуктивності.

Важливу роль відіграє також саме парування або осіменіння, у тому числі й спосіб осіменіння та ретельний догляд за тільною коровою.

Зрозуміло, що життя у світі починається із народження, тому у своєму матеріалі я хочу більше уваги надати правильному догляду за телятами молочного віку.



## Приймання новонародженого теляти

Новонародженого приймають на чисте й попрасоване полотно або плівку, відразу ж звільняють носову й ротову порожнини від слизу, аби дихання було повноцінне. Пуповину слід обробити 5%-ним розчином йоду. Після обробки пуповини дають можливість породіллі облизати телятко. Якщо тварина його не облизує, плід старанно витирають солом'яним джгутом, а потім чистим рушником. Після цього теля від корови відбирають і переносять на певний період до окремої клітки і вкривають його чимось теплим. Новонароджені телята люблять поспати – сон у них глибокий і триває до 10 годин на добу.

| Вік | | Кількість кормів на добу, кг | | | | | | | Мінеральний підкорм, г | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Місяці | Декади | Молоко | | Концентрати | | Коренеплоди | Силос | Сіно | Сіль | Крейда і кормові добавки |
| | | незбиране | збиране | Вівсянка | Суміш | | | | | |
| 1 | 1 | 6 | – | – | – | – | – | – | – | – |
| | 2 | 6 | – | – | – | – | – | Привчання | – | – |
| | 3 | 4 | 2 | 0,1 | – | – | – | Привчання | – | 5 |
| 2 | 4 | 3 | 5 | 0,4 | – | 0,2 | – | 0,2 | 10 | 10 |
| | 5 | 1 | 6 | 0,5 | – | 0,3 | – | 0,3 | 10 | 10 |
| | 6 | – | 6 | 0,6 | – | 0,5 | – | 0,5 | 10 | 10 |
| 3 | 7 | – | 6 | – | 0,7 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 10 | 10 |
| | 8 | – | 6 | – | 0,8 | 1 | 1 | 1 | 10 | 15 |
| | 9 | – | 5 | – | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 1,3 | 10 | 15 |
| 4 | 10 | – | 3 | – | 1 | 1,5 | 2 | 1,5 | 15 | 20 |
| | 11 | – | 1 | – | 1 | 1,5 | 2 | 1,5 | 15 | 20 |
| | 12 | – | – | – | 1 | 2 | 2 | 1,5 | 15 | 20 |
| 5 | 13 | – | – | – | 1 | 2,5 | 2 | 2 | 20 | 20 |
| | 14 | – | – | – | 1 | 2,5 | 3 | 2,5 | 20 | 20 |
| | 15 | – | – | – | 0,9 | 2,5 | 3 | 3 | 20 | 20 |
| 6 | 16 | – | – | – | 0,8 | 4 | 4 | 3 | 20 | 25 |
| | 17 | – | – | – | 0,7 | 5 | 4 | 3 | 20 | 25 |
| | 18 | – | – | – | 0,6 | 5 | 5 | 3 | 20 | 25 |
| Усього за 6 міс., кг | | 200 | 400 | 16 | 59 | 305 | 300 | 250 | 2,3 | 2,7 |

## Перший період – молозивний

Спочатку телята споживають молозиво, яке має високі поживні та імунні якості: вищий, ніж у молока, вміст білка та мінеральних речовин і вітамінів.

З молозивом корова передає теляті власний " досвід" захисту. Новонароджене теля не має у крові та тканинних рідинах гамма-глобуліну, який забезпечує захист організму від хвороботворних мікробів – ці білки до теляти надходять лише з молозивом матері. Молозивний період (5–10 днів) – найвідповідальніший. Основне завдання господаря – вберегти теля від зараження хвороботворними мікроорганізмами та від застуди.

## Другий період – молочний

Молозивний та молочний періоди ще називають підсисним періодом. Цей період триває до двох, а краще, якщо його подовжити до трьох місяців. Хоча в деяких господарствах подовжують і до шести місяців, але, на мою думку, цього робити не слід, досить і трьох місяців. На 14–15-й день життя теляти потрібно його привчати пити молоко самостійно. Для цього, помивши руки, вставляють йому до рота два пальці (звичайно, це залежить від того, який палець, бо, якщо палець великий, то можна й один). Коли воно почне їх смоктати, руку потихеньку занурюють у відро з молоком. Після 3–4 таких "уроків" теля цілком самостійно і повільно буде пити молоко, але певний час необхідно простежити, аби теля не хапало молоко великими ковтками, бо, в такому разі може захлинутися, а це вже буде на шкоду його здоров'ю і росту.

У деяких господарствах замість підсисного застосовують штучний метод годування, щоправда, в молозивний період теля утримують біля корови-годувальниці – тобто матері. Після привчання до напування молока з відра на 10-й день відлучають від корови і штучно вигодовують, додаючи після кожної декади певну кількість нового корму (норма наведена в таблиці).

## Мікроклімат приміщення

Приміщення, де утримується теля, має задовольняти наступним вимогам: температура 15–18°С, відносна вологість повітря не більше 70%. А також приміщення повинно мати належне освітлення. Для зігрівання теляті готують глибоку й суху підстилку. Але слід пам'ятати, що не потрібно весь час тримати теля у хліві. В теплу пору року теляті обов'язково слід влаштовувати моціон, тобто прогулянку під теплим сонячним промінням, що сприятиме зміцненню його м'язів.

## Період інтенсивного росту

В наступному періоді вирощування, а він триває від 6 до 12 місяців, молоді тварини швидко ростуть і збільшують свою масу. За умови правильного вирощування у теляти добре розвивається м'язова тканина й помірно жирова. Аби мати високоякісне м'ясо, саме в період відгодовування необхідна високоякісна годівля.

***О.Кучерук,***
*студент-заочник IV курсу*
*Іллінецького коледжу ВДАУ,*
*працівник СВК "Ружинський"*

# Профілактика отруєнь неякісними кормами

Корми можуть містити отруйні й шкідливі рослини, різні отрути мікробного та грибного походження, залишкові кількості пестицидів та добрив. Використання таких кормів може спричинити отруєння тварин, отруйні речовини, у свою чергу, з організму корови потрапляють до молока. Вживання такого молока зумовлює захворювання людей. У забитих тварин, що отруїлися, залишки отруйних речовин виявляються у м'ясі, печінці та інших органах.

Отруйні рослини найчастіше ростуть на кислих ґрунтах, вологих та заболочених луках і пасовищах, на лісових ділянках. Отрути, що містяться у рослинах, діють на різні органи й тканини організму. Так, на центральну нервову систему діють переважно отрути, що містяться в беладоні, блекоті чорній, цикуті отруйній, дурмані, маку самосійному, маковинці, пажитниці, жабрію, чистотілі великому, аконітах, пізньоцвіті осінньому, болиголові, сокирках польових, тютюні, багні болотному, анемоні, калюжниці болотній, жовтеці рогоглавнику, чемериці та ін.

Ознаки отруєння цими рослинами такі: пригнічення або збудження, паралічі, парези, судоми, слинотеча, пришвидшення дефекації та сечовипускання, розширення або звуження зіниць, розлад серцевої та дихальної діяльності.

На шлунково-кишковий тракт здебільшого діють: кліщинець плямистий, образці болотні, кукіль, лобода, молочай, жовтозілля, тонконіг болотний, паслін чорний, повитиця й ін. Ознаки отруєння цими рослинами такі: слинотеча, блювота, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос, можливий розлад центральної нервової системи й нирок.

На органи дихання діють: гірчиця польова, жируха лісова, ріпак, редька дика, суріпиця, хрін звичайний. За отруєння цими рослинами спостерігається надмірний кашель, задишка, посиніння слизових оболонок, рясні пінисті виділення з носа, слинотеча, відсутність жуйки, здуття, посилення перистальтики, пронос.

Підвищують чутливість тварин до дії сонячного світла: гречка, звіробій, сухоребреник високий, просо, почечуйна трава, якірці й ін. Від поїдання цих рослин спостерігається запалення непігментованих ділянок шкіри на вухах, морді, повіках, вимені, сосках, збудження, набряк легенів, параліч.

Отруйність рослин у різні сезони року неоднакова. Так, навесні небезпечні рослини із родини жовтецевих, зонтичних, орхідейних; влітку – з родини молочайних. Узимку тварини можуть отруїтися сіном, що містить от-



руйні рослини, або зернофуражем з домішкою насіння, наприклад, куколю, пажитниці п'янкої.

Деякі рослини можуть зумовлювати погіршення органолептичних показників молока, надаючи йому гіркого присмаку або неприємного запаху (полин).

Дієвим методом профілактики отруєнь тварин є знищення отруйних рослин на пасовищах та луках. Досягається це зміною ботанічного складу рослинності шляхом переорювання, вапнування, гіпсування, осушування заболочених ділянок, висівання корисних рослин.

Звичайно, тварини з гарного травостою отруйних рослин не їдять. Тому після випасу ті рослини, які не з'їли тварини, необхідно скосити, і зробити це треба до достигання насіння.

На початку пасовищного сезону, рано навесні, небезпека отруєння дуже висока, бо отруйні рослини з'являються надто рано (жовтеці, проліски, вітрогонка). Тому перед вигоном на пасовища в перші дні пасовищного сезону тварин треба нагодувати, бажано зеленою масою.

У деяких рослинах (у тому числі й культурних, наприклад, сорго) після заморозків або посухи може накопичуватися сильнодіюча отрута – синильна кислота. Для профілактики такого роду отруєнь не можна випасати голодних тварин, а також допускати тривале (понад 3–4 годин) перебування їх на пасовищах.

З появою перших ознак отруєння треба негайно припинити випасання тварин або перевести їх на інше пасовище.

Кращий час для випасання – рано вранці та після обіду, коли спаде спека. Якщо на пасовищі багато бобових рослин (люцерна, конюшина й ін.), то не можна випасати по росі або після дощу, бо тварина може захворіти на тимпанію (здуття).

У стійловий період треба ретельно оглянути сіно. Вміст отруйних рослин у сіні й інших грубих кормах не має перевищувати 1%.

Від згодовування великій рогатій худобі бадилля цукрових і кормових буряків можливий розлад шлунково-кишкового тракту. Щоб уникнути цього, корм варто змішувати з подрібненою соломою й згодовувати спочатку невеликими порціями.

Треба бути обережним, згодовуючи великій рогатій худобі цукрові буряки. За неправильного годування порушуються бродильні процеси в рубці і як наслідок – зміни життєдіяльності рубцевої мікрофлори, відтак накопичується надлишок молочної кислоти, що призводить до ацидозу. Такі ж процеси можливі від годування кукурудзою у фазі молочно-воскової стиглості. Тому ці корми вводять до раціону поступово, починаючи з 2 кг, змішуючи їх із грубими кормами. Коровам згодовувати цукрові буряки понад 10 кг на добу не рекомендується.

Дуже небезпечно годувати тварин кормами, ураженими цвілевими грибами. Цвілеві гриби можуть розвиватися на найрізноманітніших кормах. Частіше уражуються люцернове, конюшинове, викове сіно, горохова солома. Особливо активно розмножуються цвілеві гриби від підвищеної вологості й недостатнього доступу повітря. Найсприятливіша для плісені вологість 18–30%.

Уражені корми мають темне забарвлення (іноді на кормах можна побачити наліт білого, сірого, брудно-зеленого й іншого забарвлення) і неприємний кислий або прілий запах.

Отруйні речовини цвілевих грибів мають отруйну дію на різні органи й тканини організму тварини, тому симптоми отруєння найрізноманітніші. Найчастіше виникають порушення травлення і нервові розлади: відмова від корму, слинотеча, пронос, закрепи, судоми м'язів голови та шиї, збуджений стан, хекання. У тільних корів можливий аборт.

Для профілактики отруєнь отрутами цвілевих грибів необхідно правильно зберігати корми, не допускати ураження їх грибами, добре висушувати, зернофураж зберігати в належно провітрюваному приміщенні, сіно й солому скиртувати так, щоб до скирти не затікала вода. У разі підозри на розвиток на кормах грибів, варто зробити лабораторні дослідження. Сіно й солому, уражені отруйними грибами, що мають слабку отруйність, можна використати для корму, вводячи до раціону великій рогатій худобі (крім корів у другій половині тільності й лактуючих) у кількості 25% від загальної поживності й повністю вилучити кислі корми або їх пролужити. Слабоотруйне зерно, продукти його переробки, комбікорми після просушування вводять до раціону великої рогатої худоби, за винятком молодняку й тварин у другій половині тільності, у кількості 25% від загальної поживності. Дуже отруйними грубими кормами, зерном, комбікормами забороняється годувати.

У сільському господарстві для боротьби із шкідниками рослин і тварин широко застосовують різні отрутохімікати, які часто є отруйними для сільськогосподарських тварин. Недотримання заходів безпеки й вимог настанов щодо застосування отрутохімікатів призводить до отруєння тварин. Не можна згодовувати корми, які містять більше гранично допустимих кількостей фосфорорганічних, хлорорганічних, ртутьорганічних сполук, карбонати й інші отрути.

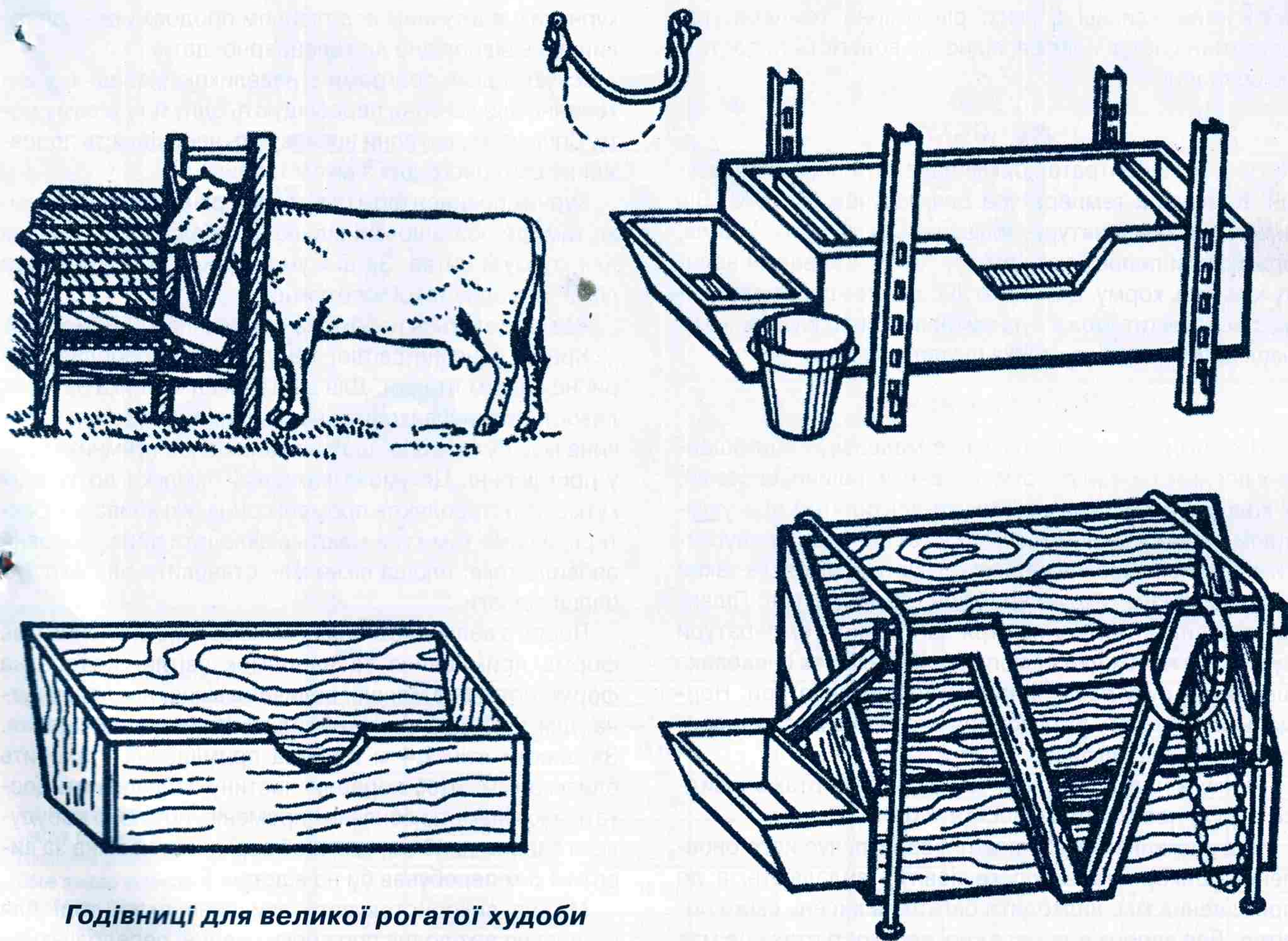
*Підготувала* ***Г. Коваленко***

# Годування сухостійної тільної корови

Годування досхочу корови в сухостійний період забезпечує надалі гарний розвиток матері й плоду та забезпечує заплановану продуктивність у період майбутньої лактації. Під час сухостою збільшується тканина вимені, яке виробляє молоко. У лактуючих корів вим'я не росте. У перші 10–15 днів після отелення до 50% молока одержують за рахунок запасів організму, накопичених у період сухостою. Якщо корова перед отеленням буде низької вгодованості, то після отелення навіть за дуже позитивного годування підвищити її вгодованість, а також молочну продуктивність не вдасться. Тому норми годування сухостійних корів для молодих тварин до 4–5-літнього віку й виснажених особин незалежно від віку мають бути збільшені на 10–20%. Основним кормом для тільних сухостійних корів має бути сіно високої якості, краще бобове або бобово-злакове, не менше 1–1,5 кг на 100 кг живої маси. Заміняти сіно ярою соломою можна не більше 1/5 частини. Бажано згодовувати 1–1,5 кг сінажу, 2–2,5 кг силосу, 1 кг коренеплодів на 100 кг живої маси. Концентрати корові дають 1,5–2 кг на добу. Кращими концентратами в цей період є пшеничні висівки, вівсяна дерть, макуха й шроти – 1,5–2 кг на день.

Небажано згодовувати сухостійній корові водянисті корми. У жодному разі не можна давати замерзлий, ураженмй гнилістю або цвіллю корм. Не можна сухостійним коровам давати сечовину й інші азотовмісні корми небілкового походження. Треба пам'ятати, що телята, які народжуються від корів, котрих в сухостійний період надмірно годували силосом, концентратами, можуть важко хворіти на шлунково-кишкові захворювання.

Улітку основним кормом є зелені корми. Концентрати треба давати в мінімальних кількостях. Якщо в раціоні буде багато бобових трав, то краще їх перемішати із солом'яною січкою.



*Годівниці для великої рогатої худоби*

Годувати сухостійних корів треба 2–3 рази на день.

За 10–12 днів до отелення даванку кормів треба зменшити наполовину. За 5–7 днів до отелення вилучити з раціону концентровані корми, силос і більшу частину коренеплодів. Сіно згодовувати досхочу.

За правильного годування й утримання тільної сухостійної корови її маса за цей період збільшується на 50–80 кг.

*Підготувала* ***Г.Коваленко***

# Мікроклімат у пташнику



Мікроклімат у приміщенні – це умови в курятнику, найважливіші з яких: рівномірна температура; достатній доступ повітря; відносна вологість та достатнє освітлення.

## Температура

Несучість і витрата кормів залежать від температури. Найкраща температура для несучок 15–20°С. Від зниження температури збільшується витрата кормів, адже птахи поповнюють втрату тепла, вживаючи велику кількість корму. Від надто високої температури знижується апетит, може зупинитися процес кладки яєць, наслідком може бути тонка шкаралупа яєць.

## Провітрювання

Вирівнювання температури в маленьких приміщеннях досягається за допомогою вентиляційної системи. У холодні дні можна відімкнути вентилятор або увімкнути на дуже малий хід. Улітку він повинен пропустити через приміщення велику кількість повітря, і в такий спосіб забезпечується необхідна температура. Підвищена швидкість руху повітря за високої температури зумовлює необхідне самопочуття птахів, як і невелика швидкість руху повітря за низької температури. Нормальна швидкість руху повітря для птахів має становити 0,2 м/с і не більше.

Улітку в надмірну спеку для дорослих птахів швидкість руху повітря може досягати 0,6 м/с.

Надходження й вихід повітря забезпечує його оновлення. Використане вологе повітря видаляють, а до приміщення має надходити багате на кисень свіже повітря. Для здоров'я та належної несучості птаха це має основне значення.

Природна вентиляція через вікна й щілини – звичайно, найдешевша. Однак через її залежність від погоди зовні, застосування її умовне. За нинішніми мірками вона недостатня. Необхідно зважитися на придбання керованої системи вентиляції. Існує вентиляція з високим, низьким та середнім тиском. Для приміщення завширшки 6–8 м найпридатніша поперечна вентиляція. Вентилятори розташовані на зовнішній стіні, тоді як свіже повітря надходить через отвори в протилежній стіні (вентиляція малим тиском). Відтак повітря перетинає приміщення упоперек. Щоб забезпечити вентиляцію, необхідно врахувати величину приміщення та поголів'я. Максимально необхідна кількість повітря, яка очікується влітку, становить 8–10 м$^2$ на 1 птаха за годину.

## Вологість

З повітрям із приміщення видаляється пил, запахи й водяна пара. Відносна вологість у пташнику має становити 65–70%.

Від надто великої кількості поголів'я збільшується вологість у приміщенні, якщо вентиляція недостатня.

## Освітлення

Для належної несучості необхідна певна кількість світла. Тому несучість регулюється освітленістю. Потреба в світлі частково поповнюється денним світлом у курниках, а штучним освітленням продовжують світловий день відповідно до календарної дати.

Існують різні програми з невеликою різницею у виконанні, але всі вони переслідують одну й ту ж саму мету. Спільне те, що вони враховують необхідність подовження світлового дня з віком тварин.

Курник повинен бути освітлений рівномірно, особливо там, де розташовані сідала, а також пристосування для корму й питва. За цих умов краще вмикати кілька ламп, ніж одну такої ж потужності.

Розраховується необхідне освітлення – 2 Вт на 1 м$^2$.

Краще сонячне світло, тому що воно особливо корисне нашим птахам. Для цього вікна курника за можливості повинні виходити на південний схід. Їхня величина має бути такою, щоб не залишалося темних місць у приміщенні. Ця умова важлива, оскільки до темних кутків не потрапляють промені сонця, які вбивають бактерії, а саме там кури мають відкладати яйця. Основне правило таке: площа вікна має становити близько 1/9 площі підлоги.

Поряд з величиною площі вікна велике значення має форма приміщення та напрямок світла. Квадратна форма потребує меншої величини вікна, ніж прямокутна, для того щоб освітити задню частину приміщення. За висоти стін 2,4 м глибина приміщення становить близько 4 м. Щоб передню частину забезпечити достатньою кількістю сонячних променів, потрібно побудувати парапет в 40 см, так, щоб верхній край вікна за висоти 1,5 м перебував би на відстані 2 м.

Можна використовувати звичайне скло, тоді для утеплення в холодну пору року повинні передбачатися фрамуги. Вигідніші, але відповідно й дорожчі, ізольовані склорами, які мають додатковий утеплювальний шар. Третій варіант – друга засклена рама.

У маленьких курниках, де немає дорогих систем вентиляцій, вікна потрібно обладнати так, щоб їх можна було відчиняти. Виправдала себе фрамуга у верхній третині вікна. Радимо зсередини вставити на все вікно дротяну раму, щоб кури не бруднили парапет і не тікали через відчинену фрамугу.

Гуси й качки не мають потреби в штучному освітленні.

*Підготувала* ***Галина Коваленко***

# Прикрасимо квітами життя!

## Посадковий матеріал–поштою




### УМОВИ ЗАМОВЛЕННЯ

1. Заповніть купон друкованими літерами чітко та розбірливо.
2. **Ціну вказано за упаковку!**
3. ***Увага! При відсутності на складі вибраного Вами сорту вкажіть сорти на заміну.*** У виняткових випадках можлива заміна окремих позицій на рівноцінні аналогічні сорти.
4. Обов'язково вказуйте кількість упаковок і суму. Поштучно цибулини не надсилаємо.
5. Оплата на пошті при отриманні замовлення. Поштові витрати включено в ціну цибулин. Одержуючи посилку, ви сплачуєте додатково 4,8% за переказ грошей.
6. Відправлення посилок здійснюється з **15 вересня по 20 жовтня.**
7. При відсутності бланку, замовлення приймаються на звичайному папері.
8. **Мінімальна сума замовлення – 50 гривень. Від 100 гривень – знижка 5%**
9. Заявки відправляйте за адресою: **СПД Мазур, а/с 13, м. Київ 02068,** тел.: **(044) 592 9087** e-mail: **tulpan2006@list.ru**

| Артикул | Сорт | Ціна за упаковку | Кількість упаковок | Сума, грн. |
|---|---|---|---|---|
| 01 | Тюльпан Єллоу Спайдер | 2шт. - 18 грн. | | |
| 02 | Тюльпан Барбадос | 2шт. - 14 грн. | | |
| 03 | Тюльпан Маскотте бахромчатий повний | 2шт. - 15 грн. | | |
| 04 | Тюльпан Мон Амур бахромчатий повний | 2шт. - 16 грн. | | |
| 05 | Тюльпан Блек Джевел | 4шт. - 20 грн. | | |
| 06 | Тюльпан Куммінз | 4шт. - 22 грн. | | |
| 07 | Тюльпан Сенсіал Тач бахромчатий повний | 2шт. - 18 грн. | | |
| 08 | Тюльпан Керлі Сью | 4шт. - 14 грн. | | |
| 09 | Тюльпан Валерій Гергієв | 4шт. - 18 грн. | | |
| 10 | Тюльпан Хонеймун | 4шт. - 20 грн. | | |
| 11 | Тюльпан Каналта | 4шт. - 18 грн. | | |
| 12 | Тюльпан Хьюстен Бош | 4шт. - 16 грн. | | |
| 13 | Тюльпан Фабіо | 4шт. - 18 грн. | | |
| 14 | Тюльпан Бел Сонг | 4шт. - 16 грн. | | |
| 15 | Тюльпан Голланд Шик | 4шт. - 14 грн. | | |
| 16 | Тюльпан Сієтл | 4шт. - 16 грн. | | |
| 17 | Тюльпан Пол Ширер | 4шт. - 14 грн. | | |
| 18 | Тюльпан Бостон | 4шт. - 18 грн. | | |
| 19 | Тюльпан Фокстрот | 4шт. - 20 грн. | | |
| 20 | Тюльпан Верона | 4шт. - 14 грн. | | |
| 21 | Тюльпан Блю Діамонд | 4шт. - 14 грн. | | |
| 22 | Тюльпан Касабланка | 4шт. - 14 грн. | | |
| 23 | Тюльпан Дримлайн | 4шт. - 18 грн. | | |
| 24 | Тюльпан Блю Паррот | 4шт. - 18 грн. | | |
| 25 | Тюльпан Вебер Паррот | 2шт. - 12 грн. | | |
| 26 | Тюльпан Баллада | 4шт. - 12 грн. | | |
| 27 | Суміш тюльпанів | 4шт. - 11 грн. | | |

| Артикул | Сорт | Ціна за упаковку | Кількість упаковок | Сума, грн. |
|---|---|---|---|---|
| 28 | Крокус Флауер Рекорд | 10шт. - 12 грн. | | |
| 29 | Крокус Єллоу | 10шт. - 12 грн. | | |
| 30 | Крокус Спрінг Бютті | 10шт. - 15 грн. | | |
| 31 | Нарцис Обдам | 3шт. - 15 грн. | | |
| 32 | Нарцис Таїті | 3шт. - 15 грн. | | |
| 33 | Нарцис Ріпліт | 3шт. - 18 грн. | | |
| 34 | Мускарі Маунт Худ | 5шт. - 12,5 грн. | | |
| 35 | Мускарі Азуреум | 5шт. - 10 грн. | | |
| 36 | Гіацинт Джіпсі Квін | 3шт. - 21 грн. | | |
| 37 | Гіацинт Блю Джекет | 3шт. - 18 грн. | | |
| 38 | Гіацинт Пол Херман | 3шт. - 21 грн. | | |
| 39 | Гіацинт Ян Бос | 3шт. - 18 грн. | | |
| 40 | Гіацинт Ібіс | 3шт. - 18 грн. | | |
| Всього | | | | |

**Сорти на заміну**

ПІБ ____________________

Вул. __________ д. ______ кв. ______

Місто/село ____________________

Район ____________________

Область ____________________

Поштовий індекс ____________________

Тел. ____________________

# Страви з крільчатини

*Шановна редакціє журналу "Дім, сад, город"!*

*Хочу запропонувати рецепти із дієтичного м'яса кролів. М'ясо кролів дуже корисне, легко перетравлюється та засвоюється організмом. Недарма його вважають дієтичним продуктом. Лікарі радять вживати крольчатину при хворобах нирок, всім людям похилого віку та дітям.*

*З повагою **Марія Наконечна**,*
*м. Червоноград, Львівська обл.*

## Юшка з кроля



Шматками нарізане м'ясо покласти в каструлю з холодною водою, посолити і варити годину, поки м'ясо не звариться. Далі треба додати картоплю і моркву, петрушку та лавровий лист. Юшку можна засмажити та засипати будь-якою крупою або локшиною. Перед подачею до столу у кожну тарілку кладуть подрібнену зелень петрушки та кропу.

Для других страв здебільшого використовують м'ясо з окістя або сідла. На одну порцію треба брати приблизно 200 г м'яса кроля.

## Борщ з м'ясом кроля

На борщ беруть м'ясо тільки старих і добре вгодованих кролів, бо м'ясо з молодих кролів дуже розварюється. Перед варінням м'ясо вимочують у кількох водах або у розбавленому оцті.

Борщ варимо як зазвичай. Дрібно нарізуємо молодий червоний буряк і не обсмажуючи, кладемо в окріп. Через 15–20 хвилин, коли молодий буряк буде майже готовий, додаємо моркву та картоплю. Моркву бажано нарізати зірочками. Додаємо посічену молоду капусту і заправляємо томатним соком або томатною пастою за смаком, та й ще аби колір був такий, який вам подобається. Тремо на тертушці два кислих яблука без шкірки (це замість оцту), додаємо дрібно посічену зелень цибулі, кропу, петрушки та потовчений із шматочком сала часник. Якщо борщ їстимуть хворі, то сало не кладіть. Сіль, перець, лавровий листочок кладемо за смаком і витримуємо борщ на маленькому вогні до готовності.

## Варене м'ясо, обсмажене в сухарях

М'ясо, яке зварилось, смачне саме по собі, але воно буде ще смачнішим, якщо його вийняти з юшки, обмокнути у збитих яйцях та обкачати в сухарях і смажити на топленому маслі або на рафінованій олії. Таке м'ясо можна подавати і як окрему страву, але особливо смакуватиме воно з відвареною та потовченою картоплею.

## Смажене м'ясо

Для приготування цієї страви беруть товсті шматочки м'яса і нашпиговують його шматочками сала, обкачаними у меленому чорному перці. Підсолюють, укладають на гарячу сковороду, поливають маслом, оцтом (або соком лимона). Коли м'ясо обсмажиться, треба зняти його з сковороди, а на сковороду насипати ложечку заздалегідь підсмаженого борошна, розмішати з соком, який виділився з м'яса при смаженні, і покласти знову в сковороду шматки м'яса тільки вже іншим не обсмаженим боком. Ще якийсь час посмажити (стільки, аби м'ясо підрум'янилось) і страва готова.

## Холодець з кроля

Покласти у каструлю порубану тушку кроля разом з головою. Додати моркву, петрушку, лавровий лист, цибулю, селеру, 2–3 горошини чорного перцю. Посолити і налити в каструлю води стільки, аби вода лише покрила м'ясо і поставити на вогонь.

Тільки-но холодець закипить, доварювати його треба на маленькому вогні, щоб юшка википіла на одну третину. Тоді м'ясо треба витягнути, нарізати шматочками і перекласти у полумисок разом з нарізаною кружальцями морквою. Залити юшкою і винести на холод, аж поки захолоне.

## Салат "Олів'є" за новим рецептом



Печене м'ясо кроля нарізати шматочками. Взяти 4 круто зварених яйця, 2 цілих і 2 білка з яєць і також нарізати шматочками. Очистити ножем від шкірочки два солоних огірки. Нарізати шматочками, трохи віджати. Додати вареної покришеної картоплі. Склянку сметани розтерти з двома вареними жовтками, додати оцет, сіль, перець і облити салат цією сумішшю.

## Смаженя з сироваткою

Добре вимите кроляче м'ясо порубати на шматки. Скласти в емальовану каструлю і залити сироваткою. Накрити кришкою і поставити на півдоби у льох. Потім м'ясо вийняти, коли стече сироватка, смажити його на сковороді в маслі, підливаючи потроху сироватку, в якій

вимокало м'ясо. Смажену треба подавати до столу з вареним рисом.

## Січеники з крільчатини



Січеники можна називати котлетами. М'ясо відділити від кісток, вирізати плівки і пропустити його через м'ясорубку, додавши трохи кролячого жиру, а якщо його немає, то шматочок масла. А ще треба додати розмочену у молоці булку, яйце, сіль, а хто любить – то й цибулю, мелений чорний перець. Усе добре перемішати, виробити січеники, обкачати в сухарях і смажити на сковороді.

## Січеники з пшоном

Кроляче м'ясо промити, видалити з нього кістки і плівки, додати холодну пшоняну кашу, підсмажену цибулю, посолити і все двічі пропустити через м'ясорубку. Добре перемішати. Якщо фарш густий, треба розбавити його молоком і знову перемішати. З цієї маси виробити довгасті січеники, обкачати в сухарях і смажити в жирі на сковороді.

## Кріль, тушкований по-болгарськи

Вимите м'ясо кроля нарізують шматками і злегка обсмажують. Дві цибулини, 1/2 морквини, півкореня селери, нарізаної шматочками, також обсмажують. Коли овочі стануть м'якими, додають і смажать ложку томату, ложку борошна і півчайної ложечки чорного перцю. Додають склянку вина і доливають бульйоном або окропом. Додають ще головку часнику окремими зубками, 1–2 лаврових листочки. До цієї суміші кладуть шматки обсмаженого м'яса і тушкують на помірному вогні в закритій каструлі до готовності.

## Яхнія з чорносливом

М'ясо кроля нарізати невеликими шматочками і обсмажити в жирі. М'ясо вийняти, а в жир покласти 3–4 подрібнені цибулини. Коли цибуля розм'якне, додати 1 столову ложку томатної пасти і в цю заправу знову покласти смажені шматки м'яса, залити бульйоном, а якщо бульйону немає, то просто окропом і тушкувати на помірному вогні. Коли м'ясо буде майже готове, додати 400–500 г добре вимитого чорносливу. До яхнії треба також додати сіль, кілька горошин чорного перцю, столову ложку цукру і ложку розбавленого соусом з яхнії борошна. Витримати на маленькому вогні, щоб яхнія умліла.

# Поради господиням

## Як на тривалий час зберегти часник

Досвідчені господині знають, що зберегти часник аж до нового урожаю не так то й просто. Особливо складно зберегти його в умовах міської квартири, тому хочу порекомендувати такі способи.

## Часник, пропущений через м'ясорубку

Часник обчистити, пропустити через м'ясорубку, перекласти в підготовлену чисту скляну банку. Зверніть увагу на таку важливу деталь: часник не солити! Його треба закрити новою поліетиленовою кришкою і поставити у холодильник. У такому вигляді він довго зберігає свої властивості і його можна додавати до різних страв, класти в соління.

## Часник, маринований у соку червоних або білих порічок

Неочищені зубки часнику замочити на дві години у теплій воді. Після цього обчистити, промити холодною водою і занурити на дві години в гарячу воду, а потім знову у холодну воду. Підготовлений у такий спосіб часник щільно укласти у півлітрові банки.

Заливку до часнику готуємо так: беремо 600 г води і вливаємо в неї 400 г соку червоних та білих порічок, змішаного або взятого окремо – це на ваш розсуд. До суміші води і соку додаємо по 50 г солі та цукру і кип'ятимо протягом двох хвилин. Банки з часником наповнюємо заливкою, прикриваємо кришкою і стерилізуємо протягом 5 хв. з моменту закипання, після чого кришки закатуємо, банки охолоджуємо і зберігаємо як будь-яку іншу консервацію.

## Маринований часник

Для маринаду треба: 4 л води, 200 г оцтової есенції, 1 склянку цукру, 4–5 лаврових листочків, 4–5 гвоздик, 1 столову ложку чорного перцю горошком (з верхом чи ні, вирішуєте самі), 1 чайну ложечку солі.

Цукор всипати у пусту каструлю і поставити на вогонь. Коли цукор набуде коричневого кольору, влити воду. Перед закипанням води додати оцтову есенцію та спеції, а потім при відкритій кришці кип'ятити на помірному вогні 1,5 години, щоб із парою відійшли шкідливі речовини.

Обчищений і помитий часник посипати сіллю і залишити так на 2–3 дні, а потім скласти в скляну посудину, залити маринадом, покрити марлевою салфеткою і виставити на добу на сонце. Потім накрити новою капроновою кришкою і зберігати у холодному місці.

## Часник солоний

Потовчений часник змішати з сіллю, укласти в чисті сухі банки, засипати шаром солі і закрити новими або пастеризованими кришками. Зберігається в холодному місці до нового.

## Часникова сіль

Розім'ятий часник розмішати з дрібною сіллю у співвідношенні 1:1. Така часникова сіль у герметично закритій посудині зберігається протягом тривалого часу (1–2 роки).

*Фото* ***В. Скляренка***




Байер КропСайєнс Р.П. Б № 01158, Ліц. АБ №216539

# ІНФІНІТО®

## - нова ера в боротьбі з фітофторозом!

**Фітофтороз картоплі та томатів** залишається головною небезпекою для цих культур.

При **фітофторозі** уражаються майже усі частини рослини.

Розвитку **фітофторозу** в полі сприяють холодні ночі і порівняно теплі дні при високій вологості повітря (часті дощі, тривалі тумани і рясні роси). У теплицях хвороба сильно розвивається при дощуванні рослин і вологості повітря понад 70%.

До того ж наприкінці XX сторіччя в Європі з'явився новий для нас збудник цієї хвороби з так званим А2 типом сумісності. За лічені роки він розповсюдився по усій зоні вирощування картоплі та томатів і навіть поєднався зі «старими» збудниками типу сумісності А1. В результаті з'явилися нові штами, яким притаманні:

більш раннє зараження рослин, прискорений термін розвитку, більша агресивність, схильність до сильного ураження стебел, сильне ураження бульб картоплі зооспорами, які потрапляють у ґрунт з уражених листків і стебел.


Ураження бутонів


Ураження стебла


Ураження листя


Фітофтороз томатів


Пероноспороз огірків

З найбільш поширених хвороб огірків виділяють пероноспороз або несправжню борошнисту росу.

**Пероноспороз** проявляється у вигляді округлих і чотирикутних жовто-бурих плям, які з нижнього боку за підвищеної вологості вкриті сіро-фіолетовим нальотом. В разі сильного ураження листки стають крихкими, уражена тканина випадає, а листок стає дірчастим або від нього залишається тільки черешок.

Компанія Байєр створила і пропонує найсучасніший високоефективний фунгіцид з подвійним захисним механізмом **ІНФІНІТО®**, який здатен протистояти збудникам обох типів фітофторозу, а також формам, що з'явилися в результаті їхнього схрещення. Він надійно захищає картоплю та томати від фітофторозу, а огірки від пероноспорозу.

**ІНФІНІТО®** – препарат , який містить дві діючі речовини. Перша діюча речовина системної дії з нового хімічного класу, з унікальним механізмом дії на фітофтороз. **Вона руйнує з'єднання клітинного каркасу та клітинної стінки грибів – збудників хвороби**, на що не здатний жоден з існуючих фунгіцидів, а дія поширюється на **всі стадії** розвитку патогенну, тим самим виліковує рослину від хвороби та дає їй подальший розвиток.




Друга діюча речовина повної системної дії – рухається в рослині у висхідному і низхідному напрямках, та крім фунгіцидної дії **є потужним стимулятором росту**. Наявність двох діючих речовин разом з новим механізмом дії **запобігає виникненню стійкості збудників хвороб до препарату**.

Препарат діє як профілактично, так і при ураженні хворобами, зберігаючи свою ефективність протягом тривалого часу.

15 мл препарату необхідно розвести в 5 літрах води. Цього робочого розчину достатньо для обробки 1 сотки картоплі, томатів та огірків. Обробку картоплі та томатів слід проводити в період вегетації , починаючи з періоду кінця бутонізації – цвітіння, за допомогою ранцевого обприскувача. Обприскування огірків поводять як тільки кліматичні умови стануть сприятливими для розповсюдження інфекції. Обприскування повторюють з інтервалом в 10 днів у випадку різкого спалаху хвороби чи з інтервалом між обприскуваннями в 14 днів при незначному розвитку захворювання.

Для зручного використання в селянських та фермерських господарствах розроблена зручна упаковка під ТМ «Зелений Світ» – багатошарові полімерні пакети ємкістю 15 мл та пластикові флакони ємкістю 150 мл та 500 мл, що достатньо для обробки відповідно 1 сотки, 10 соток та 30 соток томатів, картоплі, огірків.

**ІНФІНІТО®** – це нова ера в боротьбі з фітофторозом та пероноспорозом томатів, картоплі, огірків! Радимо усім дачникам, городникам, фермерам використовувати найсучасніші засоби захисту рослин та отримувати високі урожаї!

кандидат с.-г. наук, О.О. Каушан

## У номері:




**„ДІМ, САД, ГОРОД"**

**виробничо-практичний журнал**

**№7, липень, 2008 р.**

Головний редактор **М.І. Халимоненко**

Головний художник **Т.П. Колодницька**

Заступники головного редактора **Б.К. Донгаш, І.Ф. Куштенко**

Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**

Літературний редактор **М.П.Чернецька**

Дизайн, верстка **Н.Х.День**

Комерційний директор **Г.А.Донець,**

Реклама **Н.В.Васильєва,** тел.: (044) 222-93-17, тел.: (044) 223-38-17,

*E-mail: dimsadgorod@voliacable.com або vgt@i.com.ua*

Оголошення **О.К.Шевченко** *E-mail:reclama@dimsadgorod.com*

Розповсюдження, маркетинг **Т.І. Лазебник** **тел.: 223-22-58**

*E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com*

*www.dimsadgorod.com*

Видання зареєстровано, серія КВ, № 3536 від 3.10.98

Підписано до друку 20.06.2008 р.

*Загальний тираж 141 033 прим.*

Ціна договірна.

**Адреса редакції та видавця: вул. Академіка Заболотного, 19, Київ, 03680, МСП–680.**

**Тел.: (044) 223-69-11, (044) 223-69-12, факс/автомат: 223-22-59**

***E-mail: dsg@dimsadgorod.com***

*При передруку та використанні тексту й ілюстрацій посилання на **„Дім, сад, город"** обов'язкове.*

*Думки авторів і редакції не завжди збігаються.*

*Редакція не несе відповідальності за зміст рекламних оголошень.*

*Листування з читачами лише на сторінках журналу.*

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».

Надруковано у друкарні ТОВ «Новий друк».

*м., Київ, вул. Магнітогорська, 1. Тел.: (044) 559-73-19; тел./факс: (044) 292-80-50.*


## Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — 22430.

«Дім, сад, город» + «Квіти України» — 22431.

«Дім, сад, город» + «Яблунька» — 22432.

«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — 22433.

«Дім, сад, город» + «Пасіка» — 22434.

«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — 21869.

«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — 90245.

***Увага!***

Придбати журнали "Дім, сад, город" за поточний та минулі роки, а також іншу літературу нашого видавництва можна на "Книжковому ринку" (станція метро "Петрівка", м.Київ).

Ряд 100, місце 3.

***Працюємо з 10 до 16 години щодня, крім понеділка.***

# 12-14 листопада 2008 р.

Індекс 74142

Україна, Київ
Міжнародний виставковий центр
Броварський пр-т, 15
Ⓜ "Лівобережна"

# агро форум 2008

V Міжнародна агропромислова виставка

технології та обладнання, сільськогосподарська техніка

кормовиробництво та ветеринарія

XI Агропромислова виставка "Фермер України"

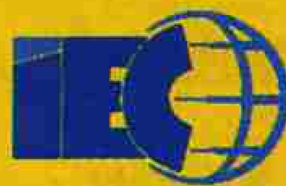



Форум проводиться за підтримки
Комітету Верховної Ради України з питань аграрної політики та земельних відносин
Міністерства аграрної політики України
Міністерства промислової політики України

Організатори:
Асоціація фермерів та приватних землевласників України
ТОВ "Міжнародний виставковий центр"
ТОВ "Експо-Центр "Господар"

Технічний партнер: ПрессКом


ТОВ "Міжнародний виставковий центр"
02660, Київ, Броварський пр-т, 15
☎ (044) 201-1168, 201-1166
e-mail: elenar@iec-expo.com.ua
www.tech-expo.com.ua





ТОВ "Експо-центр "Господар"
01010, Київ, вул. Суворова, 9
☎ (044) 501-7823, 254-5273
e-mail: farmexpo@ukr.net
www.agroexpo.net


Інформаційна підтримка:

